



*Amma*

**Indisches & Singapur**

**Restaurant**

**Cocktailbar**

**media**  
**AGENT**  
Werbeagentur  
**MUSTER**

**[www.amma-berlin.de](http://www.amma-berlin.de)**

**Fragen Sie nach unserer Speisekarte für Allergiker!**

## Suppen

1	<b>Madras Rasam</b> rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art	2,60	4	<b>Krabi Coco (scharf)</b> leichte Lammsuppe mit Zitronengras, frischem Ingwer, Limettenblättern und einem Hauch von Kokoscreme	3,10
2	<b>Mahinga</b> eine leichte vegetarische Suppe mit exotischen Gewürzen, Limettenblättern und frischem Basilikum, garniert mit Kokoscreme	2,70	5	<b>Canh Chua Ca</b> Sauer-Scharf-Suppe mit gehackten Scampi oder Gemüse, garniert mit frischem Koriander	3,50
3	<b>Macao Wan Tan</b> aromatische und cremige Suppe bestehend aus 11 verschiedenen Kräutern und Gewürzen, garniert mit goldgebackenen Wan Tans, gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch oder Gemüse	2,80	6	<b>Sada Bahar</b> leichte Champignonsuppe mit Zitronengras, Limettenblättern & frischem Basilikum, garniert mit Sahne	2,70
			7	<b>Chicken Coren (süß)</b> Maissuppe mit Hähnchenfleisch	2,90

## Tandoor-Beilagen

frisches Brot aus dem Lehmofen (Tandoor)

10	<b>Bhatura</b> frittiertes Brot aus feinstem Weißmehl	1,70	14	<b>Rati</b> Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tandoor knusprig gebacken	1,80
11	<b>Naan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor knusprig gebacken	1,90	15	<b>Puhina Prantha</b> Vollkornbrot mit Öl und frischer Minze, außen knusprig und innen locker gebacken	2,40
12	<b>Garlic Naan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl mit einer indischen Knoblauchpaste im Tandoor gebacken	2,10	16	<b>Butter Naan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl, mit indischer Butter und 2 verschiedenen Sesamsorten gebacken	2,30
13	<b>Kabulli Naan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit gehacktem Lammfleisch und Cashewnüssen	2,90	17	<b>Cheese Naan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit frischem Rahmkäse, im Tandoor gebacken	3,10

## Salads

25	<b>Singapur Chicken</b> feiner Salat mit Hühnchen und Kohlstreifen	5,20	26	<b>Amma</b> Salat aus Papaya, Ananas, Bananen, Bohnen und Möhren, mit frischem Koriander & ungesalzenen Erdnüssen	5,90
----	---	------	----	--	------

## Appetizer

30	<b>Poh Pia</b> hausgemachte Frühlingröllchen, gefüllt mit exotisch gewürztem Gemüse	3,00	34	<b>Cheese Fingers</b> marinierter indischer Rahmkäse in einer pikanten Kruste mit 3 verschiedenen Dips	3,90
31	<b>Satte Gai</b> marinierter Hühnerfiletspieß, ummantelt mit unserer Geheimgewürzmischung	3,90	35	<b>Aloa Tikke</b> Kartoffeln mit frischem Basilikum, Koriander und grünem Paprika, knusprig umhüllt	3,40
32	<b>Kueh Pai</b> kross frittiertes Fischfilet, ummantelt mit unserer geheimen Gewürzmischung, auf süß-saurem Salat	4,10	36	<b>Amma Vorspeiseteller</b> Zusammenstellung der verschiedenen oben genannten Vorspeisen	10,90
33	<b>Wan Tan</b> knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse und ausgewählten asiatischen Kräutern	3,50			

## Vegetarian

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>40 Sui Vegi</b> <b>7,10</b><br/>verschiedene orientalische Gemüsesorten in leicht aromatischer Sahnesauce mit gehackten Mandeln &amp; Cashewnüssen</p> <p><b>41 Vegetable Sing Sing</b> <b>7,75</b><br/>frisches Gemüse, knusprig umhüllt mit Gewürzen aus Indochina, in einer Sauce aus Chili, Galgan und Ingwer</p> <p><b>42 Vegetable Amma</b> <b>7,95</b><br/>frisches Gemüse in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblättern und Thai-Basilikum</p> <p><b>43 Tofu Spezial</b> <b>8,10</b><br/>saftiger, gebratener Tofu in einer roten Thai-Currysauce mit frischem Thai-Gemüse, garniert mit Limonenblättern</p> <p><b>44 Phuket Masala</b> <b>7,90</b><br/>frittierter Tofu in einer grünen malaysischen Currysauce mit Brokkoli und fernöstlichem Gemüse</p> <p><b>45 Veg Manchurian</b> <b>8,10</b><br/>knusprige Gemüsebällchen mit verschiedenen Kräutern in pikanter chinesischer Süß-Sauer-Sauce</p> <p><b>46 Dalay Kofta</b> <b>8,30</b><br/>knusprige Bällchen aus Kartoffeln und frischem Gemüse in einer cremigen Sauce, verfeinert mit Honig und garniert mit Rahmkäse</p> <p><b>47 Vegetable Taipei</b> <b>8,50</b><br/>verschiedenes frisches Gemüse in einer cremigen Erdnussauce, gewürzt mit exotischer Currysauce</p> <p><b>48 Cheese Manama (feurig-scharf)</b> <b>8,90</b><br/>marinierter Rahmkäse in einer scharfen Sauce aus Chili, Knoblauch, Ingwer und einem Hauch Zitronengras</p> | <p><b>49 Cheese Kualalumpur</b> <b>8,40</b><br/>hausgemachter Rahmkäse mit frischem Gemüse in einer cremigen Sauce, verfeinert mit Honig</p> <p><b>50 Paneer Chili (mittel-scharf)</b> <b>9,40</b><br/>gegrillter hausgemachter indischer Rahmkäse mit Paprika, Ingwer und Knoblauch, in pikanter Soja-Chilisauce</p> <p><i>Indische Gerichte</i></p> <p><b>51 Sabji</b> <b>6,90</b><br/>verschiedene frische Gemüsesorten mit Rahmkäse in Currysauce</p> <p><b>52 Palak Paneer</b> <b>7,40</b><br/>hausgemachter frischer Rahmkäse mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten</p> <p><b>53 Matter Paneer</b> <b>7,70</b><br/>hausgemachter frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in spezieller milder Sauce</p> <p><b>54 Paneer Jhalfrezi (mittel-scharf)</b> <b>9,00</b><br/>hausgemachter frischer Rahmkäse in gewürzter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch und fr. Tomaten</p> <p><b>55 Shahi Baingan</b> <b>7,90</b><br/>gefüllte Auberginen mit geriebenem Käse, Karotten, Blumenkohl und Nüssen in spezial Tomaten-Sahnesauce</p> <p><b>56 Vishnu Thali</b> <b>9,50</b><br/>Zusammenstellung von zwei verschiedenen vegetarischen Gerichten (Paneer Makhni &amp; Malai Kofta)</p> <p><b>57 Paneer Makhni</b> <b>8,90</b><br/>hausgemachter indischer Rahmkäse mit Cashews und Safran in leckerer Butter-Tomaten-Sahnesauce</p> |
|--|--|

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat & drei schmackhaften Saucen serviert.

## Noodles

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>60 Noodles Pulau</b> <b>5,70</b><br/>Nudeln gebraten mit Frühlingszwiebeln, Paprika, Sojasprossen, Karotten, frischem Ingwer &amp; Koriander, abgeschmeckt mit heller Sojasauce</p> <p><b>61 Noodles Yangon (leicht-scharf)</b> <b>6,90</b><br/>Nudeln mit Hühnerbrustfilet, Sojasprossen, knackigem Gemüse, Ingwer, Paprika &amp; frischem Koriander, abgeschmeckt mit Süß-Sauer-Sauce</p> <p><b>62 Noodles Amma Spezial</b> <b>7,50</b><br/>Nudeln mit zartem Lammfleisch, Sojasprossen, Karotten, Ingwer, Paprika, frischem Gemüse &amp; Koriander</p> | <p><b>63 Bambi Goreng</b> <b>7,90</b><br/>Nudeln mit Hühnerfilet, Shrimps, Sojasprossen, Paprika &amp; knackigem Gemüse, abgerundet mit einer speziellen Currysauce</p> <p><b>64 Laksa Asam (feurig-scharf)</b> <b>9,50</b><br/>Nudeln mit Riesengarnelen, abgerundet mit Cilantro, 3 Sorten Chili und knackigem Gemüse</p> |
|---|---|

# Hähnchengerichte

- 70 Chicken Mango 7,90**  
saftige Hühnerbrustfiletstücke in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen, Limettenblättern & Mandeln
- 71 Chicken Bali 8,20**  
saftige Hühnerbrustfiletstücke mit frischem Gemüse in einer roten Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch, verfeinert mit frischem Koriander
- 72 Chicken Manchusia (mittel-scharf) 8,50**  
Hühnerfiletstücke in einer chinesischen Süß-Sauer-Sauce, gewürzt mit Ingwer & Knoblauch, aromatisiert mit Limettenblättern
- 73 Sumba Chicken 9,00**  
Hühnerbrustfilet in einer pikanten Erdnuss-Chashew-Sauce auf knackigem Gemüse
- 74 Chicken Singapore 8,75**  
gegrilltes Hühnerfilet mit Paprika, Bambus & frischem Brokkoli in einer speziellen grünen Sauce mit orientalischen Gewürzen & frischem Koriander
- 75 Chicken Ratschaburi 9,20**  
gegrilltes Hühnerbrustfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner Thai-Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern und Thai-Basilikum
- 76 Chicken Brunei (leicht-scharf) 9,30**  
Hühnerfilet mit frischem Gemüse in einer cremigen Chinasauce, verfeinert mit Honig und garniert mit geriebenem Rahmkäse
- 77 Chicken Bukum (feurig-scharf) 9,40**  
klassisches thailändisches rotes Hühnercurry mit Auberginen, Babymais und Limettenblättern, garniert mit Kokosmilch

## Indische Gerichte

- 78 Amma Chicken 9,50**  
gegrillte Hühnerfiletstücke in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblättern & frischem Basilikum
- 79 Chicken Chilli 9,00**  
dünn geschnittene Scheiben Pfefferhuhn im Wok gegart, mit 3 verschiedenen Sorten Chili, exotischem Gemüse, in einer speziellen Amma-Sauce
- 80 Kinderteller 5,50**  
leicht gewürztes Hühnerfilet oder Gemüse mit Reis oder Pommes frites
- 81 Chicken Curry 8,40**  
Hühnerfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet
- 82 Chicken Himalaya 9,40**  
Hühnerfilet gebraten mit Paprika & fr. Rahmkäse in einer speziellen Rahmsauce
- 83 Murgh Makhni 9,50**  
saftige Tandoori Hühnerstücke, gegrillt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce
- 84 Chicken "Saagwala" 8,80**  
Hühnerfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art
- 85 Chicken Banglora (mittel-scharf) 9,10**  
Hühnerfilet mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer & Knoblauch mit exotischen Gewürzen
- 86 Chicken Madras (scharf) 9,20**  
Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art
- 87 Chicken Jhalfrezi (mittel-scharf) 9,30**  
Hühnerfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art

Alle Gerichte werden mit dem besten Basmatireis, frischem Salat und verschiedenen schmackhaften Saucen serviert

## Duck

- 90 Ente Peking 10,20**  
mariniertes Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in einer cremigen Erdnussauce, gewürzt mit rotem Curry
- 91 Ente Taipei (mittel-scharf) 10,50**  
zarte Entenbrustfiletstückchen gebraten mit Paprika & Zwiebeln, abgerundet in einer Soja-Szechuan-Sauce
- 92 Ente Kambodscha (leicht-scharf) 10,90**  
in Singaporegewürzen eingelegtes Entenbrustfilet, serviert in einer dunklen Honigsauce mit frischem Gemüse
- 93 Ente Ratschaburi (leicht-scharf) 11,90**  
knuspriges Entenbrustfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner thailändischer Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern und thailändischem Basilikum
- 94 Ente Manama 12,10**  
zarte Entenbrustfiletstücke in einer scharfen Sauce, gewürzt mit Chili, Knoblauch, Ingwer & Zitronengras
- 95 Tai Po Duck (leicht-scharf) 12,00**  
saftig gebratene Entenbrustfiletstücke in einer Currysauce mit Kokoscreme und frischem thailändischem Gemüse, garniert mit Limonenblättern
- 96 Ente Daeng Supparot (leicht-scharf) 12,20**  
zartes Entenbrustfilet in einer thailändischen roten Currysauce, garniert mit Kokoscreme und frischem Koriander
- 97 Ente Amma 12,50**  
zartes knuspriges Entenfilet in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme & geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblättern und fr. Basilikum

# Tandoori / Grillspezialitäten

aus original indischem Lehmofen

- |   |              |  |              |
|---|--------------|--|--------------|
| <b>100 Cheese Pudina</b>  | <b>9,90</b>  | <b>107 Reshmi Kebab</b>  | <b>11,50</b> |
| hausgemachter frischer Rahmkäse, mariniert mit frischer Minze und Joghurtsauce, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in einer speziellen Gewürzmischung                     |              | gehacktes Hähnchenfilet mit speziellen Gewürzen & Kräutern gegart mit Cashew-Nüssen & fr. Koriander  |              |
| <b>101 Machli Bhutan (leicht-scharf)</b>  | <b>12,50</b> | <b>108 Paneer Tikka Masala</b>   | <b>11,20</b> |
| Rotbarschfilet, mariniert mit frischer Minze und Joghurtsauce, gegrillt, so dass das Aroma auf der Zunge zergeht  |              | hausgemachter, frischer, gegrillter Rahmkäse, mariniert in spezieller Joghurt-Sahne-Sauce mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten & Ingwer |              |
| <b>102 Prawn Singapore</b>  | <b>12,90</b> | <b>109 Batak Tikka</b>   | <b>12,80</b> |
| Riesengarnelen, eingelegt in einer Mischung aus zahlreichen asiatischen Tandoorigewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt, bis der Geschmack buchstäblich seinen Höhepunkt erreicht |              | Entenfleischstücke, gegrillt mit Paprika, Tomaten & Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung  |              |
| <b>103 Amma Mix</b>   | <b>13,40</b> | <b>110 Mutton Tikka</b>  | <b>10,50</b> |
| Zusammenstellung von verschiedenen Tandoorispezialitäten (Chicken, Lamm, Scampi & Ente)   |              | zarte Lammfleischstücke, gegrillt mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln und fr. Tomaten in einer Spezial-Gewürzmischung                            |              |
| <b>104 Chicken Tandoori</b>   | <b>9,30</b>  | <b>111 Amma Mixed Grill</b>  | <b>11,50</b> |
| gegrilltes Hähnchen mit Knochen, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen  |              | gegrilltes Hähnchen, Lamm, hausgemachter Rahmkäse und Scampi mit Zwiebeln, Paprika, frischen Tomaten und Ingwer, dazu Brot                 |              |
| <b>105 Chicken Tikka</b>  | <b>10,80</b> | <b>112 Fisch Tikka</b>   | <b>11,10</b> |
| gegrillte Hühnerfiletstücke ohne Knochen in einer speziellen Joghurt-Sahne-Sauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer & fr. Tomaten gebraten   |              | Rotbarschfiletstücke eingelegt in feinen Gewürzen und Kräutern, mit fr. Paprika & Tomaten gegrillt   |              |
| <b>106 Chicken Seekh Kebab</b>  | <b>11,90</b> | <b>113 Scampi Tandoori</b>   | <b>13,40</b> |
| gehacktes Hähnchenfilet, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung  |              | gegrillte Großgarnelen mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten & Ingwer                         |              |

Alle Gerichte werden mit dem besten Basmatireis, frischem Salat und verschiedenen schmackhaften Saucen serviert.

## Rice

- |  |             |  |              |
|--|-------------|--|--------------|
| <b>120 Reis Phuket</b>   | <b>6,80</b> | <b>123 Reis Peking</b>   | <b>9,10</b>  |
| gedämpfter Basmatireis, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, thailändischem Gemüse und frischem Koriander                           |             | gebratene Ente, gedünstet mit Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Sojasprossen, frischem Gemüse und orientalischen Gewürzen                  |              |
| <b>121 Khao Phat</b>   | <b>7,10</b> | <b>124 Reis Singapore</b>  | <b>10,50</b> |
| Basmatireis, gebraten mit Hühnerbrustfilet, Ananas, Paprika, Sojasprossen, Knoblauch und frischem Koriander                    |             | gewürzte Großgarnelen, gedünstet mit Basmatireis, Zwiebeln, Paprika und frischem Gemüse in einer speziellen fernöstlichen Gewürzmischung |              |
| <b>122 Reis Bangkok</b>  | <b>6,90</b> | <b>125 Amma Singapore Spezial</b>  | <b>10,80</b> |
| saftige Tofustücke, zubereitet mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln & Paprika, in einer speziellen chinesischen Gewürzmischung |             | Basmatireis mit gedünsteten Scampi, Lamm, Chicken und Gemüse in einer speziellen fernöstlichen Gewürzmischung                            |              |

Alle Gerichte werden mit frischem Salat und verschiedenen schmackhaften Saucen serviert.

# Lammgerichte

- 130 Lamm Singapur 8,50**  
Lammfleischstücke mit frischem Gemüse in roter Currysauce, gegart in Kokosmilch, garniert mit frischem Koriander
- 131 Lamm Chili (feurig-scharf) 8,70**  
feinstes neuseeländisches Lammfleisch, langsam gegart mit exotischem Gemüse, verfeinert mit Chili, in unserer Spezial-Amma-Gewürzmischung
- 132 Lamm Mayamara 9,50**  
Lammfleischstücke mit frischem Gemüse in einer grünen thailändischen Currysauce mit Limonenblättern & Kokosmilch in einer speziellen Gewürzmischung
- 133 Lamm Bukum 9,40**  
saftige Lammfleischstücke mit verschiedenem Gemüse in roter Curry-Erdnussauce
- 134 Lamm Mango 9,50**  
saftige Lammfleischstücke in einer Mangosauce mit malaysischen Gewürzen, Limonenblättern und Mandeln
- 135 Lamm Manama (feurig-scharf) 9,70**  
Lammfleisch in einer scharfen Sauce, gewürzt mit Chili, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras
- 136 Amma Medan 9,90**  
zarte Lammfleischstücke in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblättern und Thai-Basilikum

## Indische Gerichte

- 137 Lamm Curry 8,90**  
Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet
- 138 Mutton Josh 9,30**  
Lammfleischstücke in einer wohlausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in einer roten Currysauce
- 139 Lamm Kadai (mittel-scharf) 9,90**  
eingelegte Lammfleischstücke, gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen
- 140 Lamm "Saagwala" 8,90**  
Lammfleisch in Spinat, mit Zwiebeln, fr. Ingwer und Knoblauch gebraten
- 141 Sukha Banglor (mittel-scharf) 10,90**  
Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer & Knoblauch mit exotischen Gewürzen gemischt
- 142 Lamm Madras (scharf) 9,50**  
Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art
- 143 Lamm Vindaloo (scharf) 9,40**  
Lammfleischstücke mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten & Zwiebeln in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art gegart

## Maschli - Fisch

- 150 Fish Bukum (leicht-scharf) 9,00**  
Rotbarschfiletstücke mit fr. Gemüse in roter Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch und garniert mit frischem Koriander
- 151 Maschli Amma 9,90**  
Rotbarschfilet in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblättern & Thai-Basilikum
- 152 Kan Penggang 10,60**  
gegrilltes Rotbarschfilet in einer pikanten Erdnuss-Cashewkern-Sauce mit einem angenehmen kräuterwürzigem Aroma
- 153 Manama Fish 9,30**  
Rotbarschfilet in einer scharfen Sauce, gewürzt mit verschiedenem Chili, Knoblauch, Ingwer & Zitronengras
- 154 Fish Phuket 9,90**  
feinstes Rotbarschfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner Thai-Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern
- 155 Fish Mango 9,50**  
Rotbarschfilet in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen, Limettenblättern & Mandeln

## Prawns

- 160 Bali Scampi (leicht-scharf) 10,40**  
Riesengarnelen mit frischem Gemüse in roter thailändischer Currysauce, gegart in Kokosmilch und garniert mit frischem Koriander
- 161 Scampi Haipong Riesengarnelen 11,20**  
mit frischem Gemüse in einer speziellen thailändischen Currysauce, abgeschmeckt mit Limonenblättern & thailändischem Basilikum
- 162 Scampi Mamilla Großgarnelen 11,70**  
zubereitet nach einer speziellen Amma Art mit leckeren Gewürzen & Mandeln in einer milden Joghurtsauce
- 163 King Scampi (mittel-scharf) 12,50**  
Riesengarnelen in einer pikanten Erdnuss-Cashewkern-Sauce mit frischem ostasiatischem Gemüse
- 164 Prawns Lolotai 12,20**  
knusprige Riesengarnelen, mit frischem Gemüse, eingelegt in speziellen Gewürzen, serviert in einer dunklen Honigsauce
- 165 Scampi Amma 12,90**  
Großgarnelen in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblättern und thailändischem Basilikum

Alle Gerichte werden mit frischem Salat und verschiedenen schmackhaften Saucen serviert.

## Thali (für eine Person)

<b>170 Punjabi Thali</b>	<b>12,90</b>		<b>171 Amma Thali</b>	<b>12,30</b>
eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm- und Gemüsegerichten (Sabji Masala, Chicken Madras und Lamm Curry)			eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten (Punjabi Baingan, Matter Paneer, Malai Kofta)	

Alle Gerichte werden mit frischem Salat und verschiedenen schmackhaften Saucen serviert.

## Platten

### „Indian“ Platte

- **Aperitiv** / Martini
  - **Suppe** / Wan Tan Suppe
  - **Pindi Channa** / Kichererbsen in einer speziellen Sauce mit Tomaten
  - **Shahi Baingan** / Aubergine mit Käse in Tomatensauce
  - **Khumbi Paneer Masala** / Champignons mit Käse in Sahnesauce
  - **Palak Paneer** / Spinat mit Rahmkäse
- dazu Basmati-Reis, frischer Salat, Mango Chutney, Mix Pickles und drei verschiedene Saucen

<b>180</b>		(für 2 Personen)	<b>29,60</b>
<b>181</b>		(für 3 Personen)	<b>40,60</b>
<b>182</b>		(für 4 Personen)	<b>52,60</b>

### „Shahi“ Platte

- **Aperitiv** / Guaven-Sekt
- **Aloa Tikke** / Kartoffeln mit frischem Basilikum, Koriander und grünem Paprika, knusprig umhüllt
- **Lamm Shahi Korma** / Lammfleisch in einer Käse-Sahnesauce
- **Butter Chicken** / gegrillte Hühnerstücke in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce
- **Sabji Masala** / frisches Gemüse mit gehackten Nüssen und Rosinen in Käsesauce
- dazu Basmati-Reis, frischer Salat, Mix Pickles, Brot & drei versch. Saucen

<b>183</b>		(für 2 Personen)	<b>30,50</b>
<b>184</b>		(für 3 Personen)	<b>41,50</b>
<b>185</b>		(für 4 Personen)	<b>52,70</b>

Empfehlung für alle,  
die es gern ein bißchen  
pikant mögen!

### „Amma Singapur“ Platte

- **Aperitiv** / Mango-Sekt
- **Suppe** / Mahinga, vegetarische Suppe
- **Lamm Madras** / Lammfleisch mit Kokosraspeln nach südindischer Art
- **Paneer Jhalfrezi** / hausgemachter Rahmkäse mit Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Tomaten, gebraten - mittelscharf -
- **Chicken Tikka** / Hühnerfiletstücke gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer Joghurt-Sahnesauce
- dazu Basmati-Reis, frischer Salat, Mix Pickles, Chutney & Brot

<b>186</b>		(für 2 Personen)	<b>31,50</b>
<b>187</b>		(für 3 Personen)	<b>42,80</b>
<b>188</b>		(für 4 Personen)	<b>52,70</b>

## Dessert

<b>195 Exotischer Frucht-Creme-Salat</b>	<b>3,10</b>		<b>196 Gulab Jamun (2 Bällchen)</b>	<b>4,20</b>
garniert mit sieben Jahre altem indischem Rum (Old Monk) <sup>1</sup>			Honigbällchen, leicht frittiert, in Honig-Rosenwasser eingelegt	

## Getränke - Alkoholfrei

Spreequell Classic	0,25 l	1,95
Spreequell Classic	0,75 l	5,10
Spreequell Naturell	0,25 l	1,95
Spreequell Naturell	0,75 l	5,10
Coca-Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l	1,95
Fanta <sup>1,5</sup>	0,2 l	1,95
Sprite	0,2 l	1,95
Spezi <sup>1,2,5</sup>	0,2 l	1,95
Malzbier <sup>1</sup> (Malztrunk)	Fl. 0,33 l	2,65
Schweppes Bitter Lemon <sup>3,5</sup>	Fl. 0,2 l	2,50
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	Fl. 0,2 l	2,50
Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	Fl. 0,2 l	2,50

## Säfte & Nektare

Apfelsaft	0,2 l	2,50
Orangensaft	0,2 l	2,50
Kirschnektar	0,2 l	2,50
Bananennektar	0,2 l	2,50
Mangonektar	0,2 l	2,60
Guavennektar	0,2 l	2,60
Ananas-Coco-Nektar	0,2 l	2,60
Lychee Nektar	0,2 l	2,60
KiBa ( Kirsch- / Bananennektar )	0,2 l	2,60
<b>Alle Säfte und Nektare auch groß</b>	0,4 l	3,40

## Saftschorlen

Apfelsaftschorle	0,4 l	3,30
Orangensaftschorle	0,4 l	3,30
Kirschnektarschorle	0,4 l	3,30
Bananennektarschorle	0,4 l	3,30
Mangonektarschorle	0,4 l	3,40
Guavennektarschorle	0,4 l	3,40
Lycheennektarschorle	0,4 l	3,40
Ananas-Coco-Nektarschorle	0,4 l	3,40

## Indische Erfrischungs-Getränke

<b>Lassi salzig</b> mit Naturjoghurt	0,25 l	2,60
<b>Lassi süß</b> mit Naturjoghurt	0,25 l	2,60
<b>Mango-Lassi</b> mit Naturjoghurt	0,25 l	2,60
<b>Mango-Shake</b> mit frischer Milch	0,25 l	2,60
<b>Bananen - Lassi</b> mit Naturjoghurt	0,25 l	2,60
<b>Alle Lassi-Shakes auch</b>	0,4 l	4,40

## Warme Getränke

Glas indischer Tee	1,95	<b>Milchkaffee</b>	3,10
Glas Pfefferminztee	1,95	mit aufgeschäumter Milch	
Glas Grüner Tee	1,95	<b>Schokolade</b>	3,10
Glas Assam Tee	1,95	mit aufgeschäumter Milch	
Glas Kamillen Tee	1,95	<b>Schokolade</b>	2,90
Glas Earl Grey Tee	1,95	ohne Milchschaum	
Glas Darjeeling Tee	1,95	<b>Latte Macchiato</b>	3,20
Tasse Kaffee	2,10	mit aufgeschäumter Milch	
Espresso	1,90	<b>Espresso Macchiato</b>	2,20
Cappuccino	2,30	<b>Tasse Getreidekaffee</b>	2,20
mit aufgeschäumter Milch		<b>Getreide-Milchkaffee</b>	3,30
		mit aufgeschäumter Milch	

## Sekt

Prosecco del Vinito	0,10 l	2,90	Mango-Sekt	0,10 l	3,10
Brut, Classique, Loire	Fl. 0,75 l	19,00	Guaven-Sekt	0,10 l	3,10
Flaschengärung, trocken, feinperlig & spritzig			Ananas-Kokos-Sekt	0,10 l	3,10
			Lychee-Sekt	0,10 l	3,10



## Bier

### vom Fass

Carlsberg vom Fass	0,30 l	2,60
Carlsberg vom Fass	0,50 l	3,50
Lübzer Pils vom Fass	0,30 l	2,60
Lübzer Pils vom Fass	0,50 l	3,50
Duckstein Dunkel vom Fass	0,30 l	2,60
Duckstein Dunkel vom Fass	0,50 l	3,50
Sona indisches Bier vom Fass	0,30 l	2,30
Sona indisches Bier vom Fass	0,50 l	3,10

### Flaschenbier

Erdinger Hefeweizen hell	Fl. 0,50 l	3,30
Erdinger Hefeweizen dunkel	Fl. 0,50 l	3,30
Erdinger Kristallweizen	Fl. 0,50 l	3,30
Erdinger alkoholfreies Weizen	Fl. 0,50 l	3,30
Lübzer (alkoholfrei)	Fl. 0,33 l	2,50
Indisches Bier (Cobra)	Fl. 0,33 l	2,80
Indisches Bier (King Fisher)	Fl. 0,33 l	2,90
Lübzer Lemon	Fl. 0,33 l	2,60
Corona (mexikanisches Bier)	Fl. 0,33 l	3,10

## Whisky / Whiskey

Jim Beam	4 cl	3,70	Jack Daniels	4 cl	4,20
Ballantines <sup>1</sup>	4 cl	3,70	Tullamore Dew <sup>1</sup>	4 cl	4,70
Johnnie Walker <sup>1</sup>	4 cl	3,70	Chivas Regal <sup>1</sup>	4 cl	4,90

Alle Whisk(e)ys mit Schuss extra z.B. mit Cola<sup>1,2</sup>, Soda, etc. +1,00 €

## Aperitif

Martini dry, bianco oder rosso	5 cl	2,90
Pernod <sup>1</sup>	4 cl	2,90
Sherry Sandeman dry, medium oder secco	5 cl	2,40
Campari <sup>1</sup> /Orange	4 cl	4,40
Campari <sup>1</sup> /Soda	4 cl	4,40

## Longdrinks

Bacardi/Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	4,40
Bacardi Black/Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	4,40
Gin Tonic <sup>3</sup>	4 cl	4,40
Wodka/Lemon <sup>3,5</sup>	4 cl	4,40
Martini/Orange	4 cl	4,40
Wodka/Orange	4 cl	4,40

## Digestif

Averna auf Eis & Zitrone	2 cl	2,50
Ramazotti auf Eis & Zitrone	2 cl	2,50
Cynar <sup>1</sup> auf Eis & Zitrone	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,50
Grappa di Chardonnay	2 cl	3,10
Grappa di Muscato weich	2 cl	3,10
Amaretto <sup>1</sup>	2 cl	2,40
Jägermeister	2 cl	2,30
Mango-Schnaps (Klarer)	2 cl	2,30
Mango-Lychee-Kokos	2 cl	2,30

## Spirituosen

Baileys <sup>1</sup>	2 cl	2,40
Sambuca <sup>1</sup>	2 cl	2,40
Old Monk <sup>1</sup> 7 Jahre alter indischer Rum	2 cl	3,20
Vecchia Romagna <sup>1</sup>	2 cl	2,70
Remy Martin V.S.O.P. <sup>6</sup>	2 cl	2,90
Osborne Veterano <sup>1</sup>	2 cl	2,70
Gordon's Dry Gin	2 cl	2,60
Tequila Silla weiß	2 cl	2,40
Tequila Silla braun <sup>1</sup>	2 cl	2,40
Wodka Absolut	2 cl	2,90
Wodka Smirnoff	2 cl	2,90

## Offene Rotweine

		<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>
Italien:	<b>Bardolino D.O.C., Villa Rocca</b> trocken, leicht und hell	3,40	7,90
Spanien:	<b>Tempranillo, Clos de Tori Bas</b> trocken, samtig beerige Aromen, nachhaltig	3,50	8,10
Frankreich:	<b>Cabernet Sauvignon V.D.P., Pays d'Oc</b> trocken, kräftig und vollmundig	3,40	7,90
Chile:	<b>Merlot, Vina Marquez, Curico Valley</b> trocken, vollmundig und weich	3,50	8,10

## Offene Weißweine

		<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>
Italien:	<b>Chardonnay del Vineto, I.G.T., Villa Rocca</b> ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis, körperreich	3,40	7,90
Spanien:	<b>Rioaja, can Chales</b> trocken, lebendig, aromatisch & milde Säure	3,40	8,00
Deutschland	<b>Riesling Trocken, Mosel Q.B.A</b> spritzig & aufregend	3,40	7,90
Frankreich:	<b>Bordeaux, Entre Deux Mers, A.O.C.</b> trocken, frisch & fruchtig		8,20
(Amma):	<b>Weinschorle</b>	3,20	
Italien:	<b>Bardolino Chiaretto, D.O.C. (Rosé)</b> trocken, ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis & volles Bukett	3,30	7,70

## Flaschenweine - rot

Italien:	<b>Nero D'Avola D.O.C. Sizilien</b> trocken, samtig und füllig	Fl. 0,75 l	18,90
Spanien:	<b>Herminia crianza Roja D.O.</b> animierende Frucht, Holz und Vanillearomen	Fl. 0,75 l	21,90
Chile:	<b>Viu Manet Merlot Chile</b> Duft von dunklen Beeren, nachhaltig	Fl. 0,75 l	22,90
Frankreich:	<b>Carigan Dom. Nizas A.O.C</b> aus alten Reben, konzentriert, ausdrucksstark	Fl. 0,75 l	21,90
Indien:	<b>Indischer Rotwein</b> trocken, dezenter Geschmack, empfehlenswert zu Fleischgerichten	Fl. 0,75 l	19,50
Italien:	<b>Barbera del Monferato D.O.C. Piemont</b> reichhaltig, würzig erdige Aromen mit gut eingebundener Frucht	Fl. 0,75 l	23,90

## Flaschenweine - weiß

Frankreich:	<b>Entre Deux Meres A.O.C</b> frischer gut ausbalancierter Weißwein mit dezenter Säure	Fl. 0,75 l	17,90
Deutschland:	<b>Pinot blanc Spätlese trocken</b> Erzeugerabfüllung Mosel, dicht mit guter Struktur und Fülle	Fl. 0,75 l	19,50
Spanien:	<b>Herminia blanco D.O. Rioja</b> lebendig und frisch mit reifen Fruchtaromen	Fl. 0,75 l	18,90
Indien:	<b>Indischer Weißwein</b> trocken und weich empfehlenswert zu Fleisch- und Fischgerichten	Fl. 0,75 l	19,40

## Flaschenweine - rosé

Frankreich:	<b>QEF Rosé Mediterrane, Dom. Quiot</b> Syrahtraube, trocken, komplexe Fruchtaromen	Fl. 0,75 l	15,90
-------------	--	------------	-------



*Kirchhainer Damm 1  
12309 Berlin - **Lichtenrade***

*Tel.: 030 - 55 46 23 43*

*Fax: 030 - 55 06 13 48*

*Tempelhofer Damm 214  
12099 Berlin - **Tempelhof***

*Tel.: 030 - 75 44 33 66*

*Fax: 030 - 75 00 87 87*

*Brandenburgische Straße 22  
10707 Berlin - **Wilmerdorf***

*Tel.: 030. 88 70 27 59*

***www.amma-berlin.de***

*info@amma-berlin.de*