



Amma

*Indisches & Singapur
Restaurant
Cocktailbar*

www.amma-berlin.de

Suppen

1	Madras Rasam rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art	3,10	4	Krabi Coco (scharf) leichte Lammsuppe mit Zitronengras, frischem Ingwer, Limettenblättern und einem Hauch von Kokoscreme	3,60
2	Mahinga eine leichte vegetarische Suppe mit exotischen Gewürzen, Limettenblättern und frischem Basilikum, garniert mit Kokoscreme	3,20	5	Canh Chua Ca Sauer-Scharf-Suppe mit gehackten Scampi oder Gemüse, garniert mit frischem Koriander	4,10
3	Macao Wan Tan aromatische und cremige Suppe bestehend aus 11 verschiedenen Kräutern und Gewürzen, garniert mit goldgebackenen Wan Tans, gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch oder Gemüse	3,30	6	Sada Bahar leichte Champignonsuppe mit Zitronengras, Limettenblättern & frischem Basilikum, garniert mit Sahne	3,20
			7	Mulligatawney-Suppe leicht garnierte Hühnersuppe	3,40

Tandoor-Beilagen

frisches Brot aus dem Lehmofen (Tandoor)

10	Bhatura fritiertes Brot aus feinstem Weißmehl	1,90	15	Puhina Prantha Vollkornbrot mit Öl und frischer Minze, außen knusprig und innen locker gebacken	2,70
11	Naan Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor knusprig gebacken	2,10	16	Butter Naan Fladenbrot aus Weizenmehl, mit indischer Butter und 2 verschiedenen Sesamsorten gebacken	2,50
12	Garlic Naan Fladenbrot aus Weizenmehl mit einer indischen Knoblauchpaste im Tandoor gebacken	2,30	17	Cheese Naan Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit frischem Rahmkäse, im Tandoor gebacken	3,30
13	Kabulli Naan Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit gehacktem Lammfleisch und Cashewnüssen	3,30	18	Raita	3,00
14	Chappati Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tandoor knusprig gebacken	1,80	19	Pommes frites	2,50
			20	Basmatireis Portion	2,00

Salads

24	Grüner Salat klein	2,50	26	Amma Salat aus Papaya, Ananas, Bananen, Bohnen und Möhren, mit frischem Koriander & ungesalzenen Erdnüssen	6,50
25	Singapur Chicken feiner Salat mit Hühnchen und Kohlstreifen	5,90			

Appetizer

30	Poh Pia hausgemachte Frühlingröllchen, gefüllt mit exotisch gewürztem Gemüse	4,50	34	Paneer Pakora hausgemachter frischer Rahmkäse	4,50
31	Satte Gai marinierter Hühnerfiletspieß, ummantelt mit unserer Geheimgewürzmischung	5,10	35	Aloa Tikke Kartoffeln mit frischem Basilikum, Koriander und grünem Paprika, knusprig umhüllt	3,90
32	Samosas 2 gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Rosinen und Mandeln	4,50	36	Amma Vorspeiseteller Zusammenstellung der verschiedenen oben genannten Vorspeisen	11,90
33	Wan Tan knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse und ausgewählten asiatischen Kräutern	3,90			

Vegetarian

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

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat und Basmatireis serviert.

Noodles

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

Hähnchengerichte

- 70 Chicken Mango 8,90**
saftige Hühnerbrustfiletstücke in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen, Limettenblättern & Mandeln
- 71 Chicken Bali 9,20**
saftige Hühnerbrustfiletstücke mit frischem Gemüse in einer roten Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch, verfeinert mit frischem Koriander
- 72 Chicken Manchusia (mittel-scharf) 9,50**
Hühnerfiletstücke in einer chinesischen Süß-Sauer-Sauce, gewürzt mit Ingwer & Knoblauch, aromatisiert mit Limettenblättern
- 73 Sumba Chicken 10,00**
Hühnerbrustfilet in einer pikanten Erdnuss-Chashew-Sauce auf knackigem Gemüse
- 74 Chicken Singapore 9,75**
gegrilltes Hühnerfilet mit Paprika, Bambus & frischem Brokkoli in einer speziellen grünen Sauce mit orientalischen Gewürzen & frischem Koriander
- 75 Chicken Ratschaburi 10,20**
gegrilltes Hühnerbrustfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner Thai-Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern und Thai-Basilikum
- 76 Chicken Brunei (leicht-scharf) 10,30**
Hühnerfilet mit frischem Gemüse in einer cremigen Chinasauce, verfeinert mit Honig und garniert mit geriebenem Rahmkäse
- 77 Chicken Sabji Hühnerfilet mit versch. Gemüse in spezieller milder Sauce 10,40**
- Indische Gerichte**
- 78 Amma Chicken 10,50**
gegrillte Hühnerfiletstücke in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblättern & frischem Basilikum

- 79 Chicken Chili 10,00**
dünn geschnittene Scheiben Pfefferhuhn im Wok gegart, mit 3 verschiedenen Sorten Chili, exotischem Gemüse, in einer speziellen Amma-Sauce
- 80 Kinderteller 6,50**
leicht gewürztes Hühnerfilet oder Gemüse mit Reis oder Pommes frites
- 81 Chicken Curry 9,40**
Hühnerfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet
- 82 Chicken Himalaya Hühnerfilet gebraten mit Paprika & fr. Rahmkäse in einer speziellen Rahmsauce 10,40**
- 83 Murgh Makhni 10,50**
saftige Tandoori Hühnerstücke, gegrillt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce
- 84 Chicken "Saagwala" 9,80**
Hühnerfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art
- 85 Chicken Banglari (mittel-scharf) 10,10**
Hühnerfilet mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer & Knoblauch mit exotischen Gewürzen
- 86 Chicken Madras (scharf) 10,20**
Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art
- 87 Chicken Jhalfrezi (mittel-scharf) 10,30**
Hühnerfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art
- 88 Chicken Vindaloo (scharf) 10,40**
Hühnerfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Paprika & fr. Tomaten nach spez. südind. Art

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

Duck

- 90 Ente Peking 10,70**
mariniertes Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in einer cremigen Erdnussauce, gewürzt mit rotem Curry
- 91 Ente Makhni 11,50**
zarte Entenbrustfiletstückchen gebraten mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce
- 92 Ente Kambodscha (leicht-scharf) 11,40**
in Singaporegewürzen eingelegtes Entenbrustfilet, serviert in einer dunklen Honigsauce mit frischem Gemüse
- 93 Ente Ratschaburi (leicht-scharf) 12,40**
knuspriges Entenbrustfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner thailändischer Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern und thailändischem Basilikum

- 94 Ente Manama 12,60**
zarte Entenbrustfiletstücke in einer scharfen Sauce, gewürzt mit Chili, Knoblauch, Ingwer & Zitronengras
- 95 Tai Po Duck (leicht-scharf) 12,50**
saftig gebratene Entenbrustfiletstücke in einer Currysauce mit Kokoscreme und frischem thailändischem Gemüse, garniert mit Limonenblättern
- 96 Ente Vindaloo (leicht-scharf) 12,70**
zartes Entenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Paprika & fr. Tomaten nach spez. südind. Art
- 97 Ente Amma 13,00**
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

- | | | | |
|---|--------------|--|--------------|
| 100 Cheese Pudina | 9,90 | 107 Reshmi Kebab | 11,50 |
| 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 | |
| 101 Machli Bhutan (leicht-scharf) | 12,50 | 108 Paneer Tikka Masala | 11,20 |
| 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 | |
| 102 Prawn Singapore | 12,90 | 109 Batak Tikka | 12,80 |
| 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 | |
| 103 Amma Mix | 13,40 | 110 Mutton Tikka | 10,50 |
| Zusammenstellung von verschiedenen Tandoorispezialitäten (Chicken, Lamm, Scampi & Ente) | | zarte Lammfleischstücke, gegrillt mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln und fr. Tomaten in einer Spezial-Gewürzmischung | |
| 104 Chicken Tandoori | 9,30 | 111 Amma Mixed Grill | 11,50 |
| 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 | |
| 105 Chicken Tikka | 10,80 | 112 Fisch Tikka | 11,10 |
| 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 | |
| 106 Chicken Seekh Kebab | 11,90 | 113 Scampi Tandoori | 13,40 |
| 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,
und frischem Salat serviert.**

Rice

- | | | | |
|--|-------------|--|--------------|
| 120 Reis Phuket | 6,80 | 123 Reis Peking | 9,10 |
| gedämpfter Basmatireis, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, thailändischem Gemüse und frischem Koriander | | gebratene Ente, gedünstet mit Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Sojasprossen, frischem Gemüse und orientalischen Gewürzen | |
| 121 Khao Phat | 7,10 | 124 Reis Singapore | 10,50 |
| 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 | |
| 122 Reis Bangkok | 6,90 | 125 Amma Singapore Spezial | 10,80 |
| 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 serviert.

Lammgerichte

- 130 Lamm Singapur 9,50**
Lammfleischstücke mit frischem Gemüse in roter Currysauce, gegart in Kokosmilch, garniert mit frischem Koriander
- 131 Lamm Chili (feurig-scharf) 9,70**
feinstes neuseeländisches Lammfleisch, langsam gegart mit exotischem Gemüse, verfeinert mit Chili, in unserer Spezial-Amma-Gewürzmischung
- 132 Lamm Mayamara 10,50**
Lammfleischstücke mit frischem Gemüse in einer grünen thailändischen Currysauce mit Limonenblättern & Kokosmilch in einer speziellen Gewürzmischung
- 133 Lamm Bukum 10,40**
saftige Lammfleischstücke mit verschiedenem Gemüse in roter Curry-Erdnussauce
- 134 Lamm Mango 10,50**
saftige Lammfleischstücke in einer Mangosauce mit malaysischen Gewürzen, Limonenblättern und Mandeln
- 135 Lamm Manama (feurig-scharf) 10,70**
Lammfleisch in einer scharfen Sauce, gewürzt mit Chili, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras
- 136 Amma Medan 10,90**
zarte Lammfleischstücke in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblättern und Thai-Basilikum

Indische Gerichte

- 137 Lamm Curry 9,90**
Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet
- 138 Mutton Josh 10,30**
Lammfleischstücke in einer wohlausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in einer roten Currysauce
- 139 Lamm Kadai (mittel-scharf) 10,90**
eingelegte Lammfleischstücke, gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen
- 140 Lamm "Saagwala" 9,90**
Lammfleisch in Spinat, mit Zwiebeln, fr. Ingwer und Knoblauch gebraten
- 141 Sukha Banglor (mittel-scharf) 11,90**
Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer & Knoblauch mit exotischen Gewürzen gemischt
- 142 Lamm Madras (scharf) 10,50**
Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art
- 143 Lamm Vindaloo (scharf) 10,40**
Lammfleischstücke mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten & Zwiebeln in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art gegart

Maschli - Fisch

- 150 Fish Bukum (leicht-scharf) 10,00**
Rotbarschfiletstücke mit fr. Gemüse in roter Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch und garniert mit frischem Koriander
- 151 Maschli Amma 10,90**
Rotbarschfilet in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblättern & Thai-Basilikum
- 152 Kan Penggang 11,60**
gegrilltes Rotbarschfilet in einer pikanten Erdnuss-Cashewkern-Sauce mit einem angenehmen kräuterwürzigem Aroma
- 153 Manama Fish 10,30**
Rotbarschfilet in einer scharfen Sauce, gewürzt mit verschiedenem Chili, Knoblauch, Ingwer & Zitronengras
- 154 Fish Phuket 10,90**
feinstes Rotbarschfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner Thai-Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern
- 155 Fish Mango 10,50**
Rotbarschfilet in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen, Limettenblättern & Mandeln

Prawns

- 160 Bali Scampi (leicht-scharf) 11,40**
Riesengarnelen mit frischem Gemüse in roter thailändischer Currysauce, gegart in Kokosmilch und garniert mit frischem Koriander
- 161 Scampi Haipong Riesengarnelen 12,20**
mit frischem Gemüse in einer speziellen thailändischen Currysauce, abgeschmeckt mit Limonenblättern & thailändischem Basilikum
- 162 Scampi Mamilla Großgarnelen 12,70**
zubereitet nach einer speziellen Amma Art mit leckeren Gewürzen & Mandeln in einer milden Joghurtsauce
- 163 King Scampi (mittel-scharf) 13,50**
Riesengarnelen in einer pikanten Erdnuss-Cashewkern-Sauce mit frischem ostasiatischem Gemüse
- 164 Prawns Lolotai 13,20**
knusprige Riesengarnelen, mit frischem Gemüse, eingelegt in speziellen Gewürzen, serviert in einer dunklen Honigsauce
- 165 Scampi Amma 13,90**
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 Basmatireis serviert.

Thali (für eine Person)

170 Punjabi Thali
eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm- und Gemüsegerichten (Sabji Masala, Chicken Madras und Lamm Curry)

14,90

171 Amma Thali
eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten (Punjabi Baingan, Matter Paneer, Malai Kofta)

14,30

Alle Gerichte werden mit frischem Salat und Basmatireis serviert.

Platten

„Indian“ Platte

- *Aperitiv* / Lychee-Sekt

- *Suppe* / Wan Tan Suppe

- *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

- *Dessert*

180

(für 2 Personen)

32,60

181

(für 3 Personen)

43,60

182

(für 4 Personen)

55,60

„Shahi“ Platte

- *Aperitiv* / Guaven-Sekt

- *Mulligatawney-Suppe* / leicht garnierte Hühnersuppe

- *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

- *Dessert*

183

(für 2 Personen)

33,50

184

(für 3 Personen)

44,50

185

(für 4 Personen)

55,70

**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

- *Dessert*

186

(für 2 Personen)

34,50

187

(für 3 Personen)

45,80

188

(für 4 Personen)

55,70

Dessert

195 Exotischer Frucht-Creme-Salat
garniert mit sieben Jahre altem indischem Rum (Old Monk)¹

3,90

196 Gulab Jamun (2 Bällchen)
Honigbällchen, leicht frittiert, in Honig-Rosenwasser eingelegt

4,90

Getränke - Alkoholfrei

Spreequell Classic	0,25 l	2,25
Spreequell Classic	0,75 l	5,40
Spreequell Naturell	0,25 l	2,25
Spreequell Naturell	0,75 l	5,40
Coca-Cola ^{1,2}	0,2 l	2,25
Fanta ^{1,5}	0,2 l	2,25
Sprite	0,2 l	2,25
Spezi ^{1,2,5}	0,2 l	2,25
Malzbier ¹ (Malztrunk)	Fl. 0,33 l	2,95
Schweppes Bitter Lemon ^{3,5}	Fl. 0,2 l	2,80
Schweppes Ginger Ale ¹	Fl. 0,2 l	2,80
Schweppes Tonic Water ³	Fl. 0,2 l	2,80

Säfte & Nektare

Apfelsaft	0,2 l	2,80
Orangensaft	0,2 l	2,80
Kirschnektar	0,2 l	2,80
Bananennektar	0,2 l	2,80
Mangonektar	0,2 l	2,90
Guavennektar	0,2 l	2,90
Ananas-Coco-Nektar	0,2 l	2,90
Lychee Nektar	0,2 l	2,90
KiBa (Kirsch- / Bananennektar)	0,2 l	2,90
Alle Säfte und Nektare auch groß	0,4 l	3,70

Saftschorlen

Apfelsaftschorle	0,4 l	3,60
Orangensaftschorle	0,4 l	3,60
Kirschnektarschorle	0,4 l	3,60
Bananennektarschorle	0,4 l	3,60
Mangonektarschorle	0,4 l	3,70
Guavennektarschorle	0,4 l	3,70
Lycheennektarschorle	0,4 l	3,70
Ananas-Coco-Nektarschorle	0,4 l	3,70
Alle Schorlen auch klein	0,2 l	2,60

Indische Erfrischungs-Getränke

Lassi salzig mit Naturjoghurt	0,2 l	2,90
Lassi süß mit Naturjoghurt	0,2 l	2,90
Mango-Lassi mit Naturjoghurt	0,2 l	2,90
Mango-Shake mit frischer Milch	0,2 l	2,90
Bananen - Lassi mit Naturjoghurt	0,2 l	2,90
Alle Lassi-Shakes auch	0,4 l	4,40

Warme Getränke

Glas indischer Tee	2,25
Glas Pfefferminztee	2,25
Glas Grüner Tee	2,25
Glas Assam Tee	2,25
Glas Kamillen Tee	2,25
Glas Earl Grey Tee	2,25
Glas Darjeeling Tee	2,25
Tasse Kaffee	2,40
Espresso	2,20
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	2,60

Milchkaffee mit aufgeschäumter Milch	3,20
Schokolade mit aufgeschäumter Milch	3,20
Schokolade ohne Milchschaum	3,20
Latte Macchiato mit aufgeschäumter Milch	3,40
Espresso Macchiato	2,30
Tasse Getreidekaffee	2,30
Getreide-Milchkaffee mit aufgeschäumter Milch	3,40

Sekt

Prosecco del Vinito	0,10 l	3,50
Brut, Classique, Loire Flaschengärung, trocken, feinperlig & spritzig	Fl. 0,75 l	19,00

Mango-Sekt	0,10 l	3,50
Guaven-Sekt	0,10 l	3,50
Ananas-Kokos-Sekt	0,10 l	3,50
Lychee-Sekt	0,10 l	3,50

Bier

vom Fass

Carlsberg vom Fass	0,30 l	2,90
Carlsberg vom Fass	0,50 l	3,80
Lübzer Pils vom Fass	0,30 l	2,90
Lübzer Pils vom Fass	0,50 l	3,80
Duckstein Dunkel vom Fass	0,30 l	2,90
Duckstein Dunkel vom Fass	0,50 l	3,80
Sona indisches Bier vom Fass	0,30 l	2,60
Sona indisches Bier vom Fass	0,50 l	3,40

Flaschenbier

Erdinger Hefeweizen hell	Fl. 0,50 l	3,60
Erdinger Hefeweizen dunkel	Fl. 0,50 l	3,60
Erdinger Kristallweizen	Fl. 0,50 l	3,60
Erdinger alkoholfreies Weizen	Fl. 0,50 l	3,60
Lübzer (alkoholfrei)	Fl. 0,33 l	2,80
Indisches Bier (Cobra)	Fl. 0,33 l	3,10
Indisches Bier (King Fisher)	Fl. 0,33 l	3,20
Lübzer Lemon	Fl. 0,33 l	2,90
Corona (mexikanisches Bier)	Fl. 0,33 l	3,40

Whisky / Whiskey

Jim Beam	4 cl	4,80
Ballantines ¹	4 cl	4,80
Johnnie Walker ¹	4 cl	4,80
Jack Daniel's	4 cl	5,80
Tullamore Dew ¹	4 cl	5,60
Chivas Regal ¹	4 cl	6,80

Old Monk ¹	1,00 L	60,00
Jim Beam	1,00 L	60,00
Ballantines ¹	1,00 L	65,00
Johnnie Walker Red Label ¹	1,00 L	65,00
Jack Daniel's	1,00 L	70,00
Tullamore Dew ¹	1,00 L	70,00
Chivas Regal ¹	1,00 L	85,00
Johnnie Walker Black Label ¹	1,00 L	85,00
Mango Schnaps	1,00 L	19,90

Alle Whisk(e)ys mit Schuss extra

z.B. mit Cola^{1,2}, Soda, etc. +1,00 €

Aperitif

Martini dry, bianco oder rosso	5 cl	3,20
Pernod ¹	4 cl	3,20
Sherry Sandeman dry, medium oder secco	5 cl	2,70
Campari ¹ /Orange	4 cl	4,90
Campari ¹ /Soda	4 cl	4,90

Longdrinks

Bacardi/Cola ^{1,2}	4 cl	4,90
Bacardi Black/Cola ^{1,2}	4 cl	4,90
Gin Tonic ³	4 cl	4,90
Wodka/Lemon ^{3,5}	4 cl	4,90
Martini/Orange	4 cl	4,90
Wodka/Orange	4 cl	4,90

Digestif

Averna auf Eis & Zitrone	2 cl	2,80
Ramazotti auf Eis & Zitrone	2 cl	2,80
Cynar ¹ auf Eis & Zitrone	2 cl	2,80
Fernet Branca	2 cl	2,80
Grappa di Chardonnay	2 cl	3,40
Grappa di Muscato weich	2 cl	3,40
Amaretto ¹	2 cl	2,70
Jägermeister	2 cl	2,60
Mango-Schnaps (Klarer)	2 cl	2,60
Mango-Lychee-Kokos	2 cl	2,60

Spirituosen

Baileys ¹	2 cl	2,90
Sambuca ¹	2 cl	2,90
Old Monk ¹ 7 Jahre alter indischer Rum	2 cl	3,80
Vecchia Romagna ¹	2 cl	3,50
Remy Martin V.S.O.P. ⁶	2 cl	3,90
Osborne Veterano ¹	2 cl	3,50
Gordon's Dry Gin	2 cl	2,90
Tequila Silla weiß	2 cl	3,50
Tequila Silla braun ¹	2 cl	3,50
Wodka Absolut	2 cl	3,90
Wodka Smirnoff	2 cl	3,90

Offene Rotweine

		0,2 l	0,5 l
Italien:	Bardolino D.O.C., Villa Rocca trocken, leicht und hell	4,40	8,90
Spanien:	Tempranillo, Clos de Tori Bas trocken, samtig beerige Aromen, nachhaltig	4,50	9,10
Frankreich:	Cabernet Sauvignon V.D.P., Pays d'Oc trocken, kräftig und vollmundig	4,40	8,90
Chile:	Merlot, Vina Marquez, Curico Valley trocken, vollmundig und weich	4,50	9,10

Offene Weißweine

		0,2 l	0,5 l
Italien:	Chardonnay del Vineto, I.G.T., Villa Rocca ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis, körperreich	4,40	8,90
Spanien:	Rioja, can Chales trocken, lebendig, aromatisch & milde Säure	4,40	9,00
Deutschland	Riesling Trocken, Mosel Q.B.A spritzig & aufregend	4,40	8,90
Frankreich:	Bordeaux, Entre Deux Mers, A.O.C. trocken, frisch & fruchtig		9,20
Italien:	Bardolino Chiaretto, D.O.C. (Rosé) trocken, ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis & volles Bukett	4,30	8,70
(Amma):	Weinschorle rot oder weiß	3,90	

Flaschenweine - rot

Italien:	Nero D'Avola D.O.C. Sizilien trocken, samtig und füllig	Fl. 0,75 l	20,90
Spanien:	Herminia crianza Roja D.O. animierende Frucht, Holz und Vanillearomen	Fl. 0,75 l	23,90
Chile:	Viu Manet Merlot Chile Duft von dunklen Beeren, nachhaltig	Fl. 0,75 l	24,90
Frankreich:	Carigan Dom. Nizas A.O.C aus alten Reben, konzentriert, ausdrucksstark	Fl. 0,75 l	23,90
Indien:	Indischer Rotwein trocken, dezenter Geschmack, empfehlenswert zu Fleischgerichten	Fl. 0,75 l	22,50
Italien:	Barbera del Monferato D.O.C. Piemont reichhaltig, würzig erdige Aromen mit gut eingebundener Frucht	Fl. 0,75 l	25,90

Flaschenweine - weiß

Frankreich:	Entre Deux Meres A.O.C frischer gut ausbalancierter Weißwein mit dezenter Säure	Fl. 0,75 l	20,90
Deutschland:	Pinot blanc Spätlese trocken Erzeugerabfüllung Mosel, dicht mit guter Struktur und Fülle	Fl. 0,75 l	21,90
Spanien:	Herminia blanco D.O. Rioja lebendig und frisch mit reifen Fruchtaromen	Fl. 0,75 l	21,90
Indien:	Indischer Weißwein trocken und weich empfehlenswert zu Fleisch- und Fischgerichten	Fl. 0,75 l	22,90

Flaschenweine - rosé

Frankreich:	QEF Rosé Mediterrane, Dom. Quiot Syrahtraube, trocken, komplexe Fruchtaromen	Fl. 0,75 l	18,90
-------------	--	------------	-------



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

Tel.: 030 - 75 44 33 66

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

Tel.: 030 - 55 46 23 43

*Feuerbachstraße 31
12163 Berlin - **Steglitz***

Tel.: 030 - 23 88 67 11

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

Tel.: 030. 88 70 27 59

www.amma-berlin.de

info@amma-berlin.de

