

SUPPEN

SOUPS

- | | | |
|-----|--|----------|
| 01. | LINSENSUPPE
Linsensuppe nach südindischer Art, mit leichten Gewürzen
South indian lentil soup with spices | 4,50 EUR |
| 02. | TOMATENSUPPE
Tomato soup | 4,50 EUR |
| 03. | HÜHNERSUPPE
Chicken soup | 5,90 EUR |

VORSPEISEN

STARTERS

- | | | |
|-----|--|----------------------|
| 04. | PAPADAM (serviert mit diversen Chutneys)
Hausgemachtes, knusprig zubereitetes Brot aus Kichererbsenmehl
Homemade crispy bread made of gram flour | 2,00 EUR |
| 05. | SAMOSA
Hausgemachte Teigtaschen aus Weizen ^A , gefüllt mit Erbsen und Kartoffeln
Homemade wheat ^A patties, filled with vegetables | 5,90 EUR |
| 06. | GEMÜSE PAKORA
Gemüse in einem Kichererbsenteig frittiert
Vegetables deep fried in a gram flour batter | 5,90 EUR |
| 07. | PANEER PAKORA
Hausgemachter Käse ^B in einem Kichererbsenteig frittiert
Homemade cheese ^B deep fried in a gram flour batter | 6,90 EUR |
| 08. | A CHILLI CHICKEN WINGS
B CHILLI PANEER ^B | 7,90 EUR
7,90 EUR |
| 09. | CHICKEN PAKORA
Hühnerbrustfilet in einem Kichererbsenteig frittiert
Chicken breast fillet deep fried in in a gram flour batter | 6,90 EUR |
| 10. | KING PRAWNS PAKORA
Königsgarnelen ^C in einem Kichererbsenteig frittiert
King prawns ^C deep fried in in a gram flour batter | 8,90 EUR |
| 11. | ONION RINGS
Zwiebelringe in einem Kichererbsenteig frittiert
Onion rings deep fried in a gram flour batter | 5,50 EUR |
| 12. | GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE (für 2 Personen)
Mixed starter plate (for 2 people) | 17,90 EUR |

SALATE

SALADS

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 20. | GEMISCHTER SALAT
Mixed salad | 4,90 EUR |
| 21. | KING PRAWN SALAT
Gemischter Salat mit Königsgarnelen ^C
Mixed salad with king prawns ^C | 10,90 EUR |
| 22. | PANEER SALAT
Gemischter Salat mit gegrilltem, hausgemachtem Käse ^B
Mixed salad with grilled homemade cheese ^B | 9,90 EUR |

“KARAHI“ SPEZIALITÄTEN

Im Karahi-Wok mit Basmatireis serviert

“KARAHI“ SPECIALITIES

Served in a karahi wok with basmati rice

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 30. | KARAHI CHICKEN
Zartes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im „Karahi“ zubereitet
Tender pieces of chicken breast fillet cooked in a karahi wok including onion, garlic, ginger, peppers, tomatoes and fresh herbs | 14,90 EUR |
| 31. | KARAHI LAMM
Zartes Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im „Karahi“ zubereitet
Tender pieces of lamb cooked in a karahi wok including onion, garlic, ginger, peppers, tomatoes and fresh green herbs | 15,90 EUR |
| 32. | KARAHI PANEER
Hausgemachter Käse ^B mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im „Karahi“ zubereitet
Homemade cheese ^B cooked in a karahi wok including onion, garlic, ginger, peppers, tomatoes and fresh green herbs | 13,90 EUR |
| 33. | KARAHI KING PRAWNS
Königsgarnelen ^C mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im „Karahi“ zubereitet
King prawns ^C cooked in a karahi wok including onion, garlic, ginger, peppers, tomatoes and fresh herbs | 17,90 EUR |

HUHN SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Basmatireis

CHICKEN SPECIALITIES

Served with basmati rice

- | | | |
|------------|---|-----------|
| 40. | CHICKEN KORMA
Zartes Hühnerbrustfilet mit Mandeln ^F , Cashews ^G , Kokosraspeln, Kardamom in einer milden mit Sahne ^B verfeinerten Kormasoße
Tender pieces of chicken breast fillet in a mild korma sauce with almonds, cashews, grated coconut and cardamom refined with cream ^B | 13,90 EUR |
| 41. | CHICKEN CURRY
Zartes Hühnerbrustfilet in einer pikanten Currysoße zubereitet
Tender pieces of chicken breast fillet prepared in spicy curry sauce | 13,90 EUR |
| 42. | CHICKEN MADRAS
Zartes Hühnerbrustfilet in einer scharfen Madrassoße mit frischen Champignons
Tender pieces of chicken breast fillet in a hot and spicy madras sauce with fresh mushrooms | 13,90 EUR |
| 43. | CHICKEN VINDALOO
Zartes Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln, zubereitet in einer sehr scharfen Chillisoße
Tender pieces of chicken breast fillet prepared with potatoes in a very hot chilli sauce | 13,90 EUR |
| 44. | CHICKEN DO-PIAZA
Zartes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und Butter in verschiedenen Gewürzen gekocht
Tender chicken breast fillet cooked with various spices cooked in butter with onions | 13,90 EUR |
| 45. | CHICKEN JALFEREZEI
Zartes Hühnerbrustfilet in frischen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und fr. Gemüse gebraten
Tender pieces of chicken breast fillet grilled with tomatoes, onions and fresh vegetables | 13,90 EUR |
| 46. | CHICKEN PALAK
Zartes Hühnerbrustfilet mit Blattspinat in Butter gebraten
Chicken pieces cooked with spinach, roasted in butter | 13,90 EUR |
| 47. | AAM MURGH
Zartes Hühnerbrustfilet in einer Mango-Curry-Soße zubereitet
Tender pieces of chicken breast fillet prepared in a mild mango-curry-sauce | 13,90 EUR |
| 48. | BUTTER CHICKEN
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer leichten Soße aus Tomaten, Butter und Sahne ^B
Grilled pieces of chicken breast fillet in a mild sauce of tomatoes, butter and cream ^B | 14,50 EUR |
| 49. | CHICKEN TIKKA MASALA
Hühnerbrustfilet in exotischen Gewürzen mariniert, gegrillt und in einer Spezialsoße gebraten
Tender pieces of chicken breast fillet grilled and sauted in a special sauce | 14,50 EUR |
| 50. | CHANNA CHICKEN
Zartes Hühnerbrustfilet mit Kichererbsen in Currysoße
Tender pieces of chicken breast fillet with chickpeas in a curry sauce | 13,90 EUR |
| 51. | CHILLI CHICKEN
Hühnerbrustfilet mit Chilli, Paprika und Zwiebeln in scharfer Currysoße
Chicken breast fillet with chilli, peppers and onions in a spicy curry sauce | 13,90 EUR |

LAMM SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Basmatireis

LAMB SPECIALITIES

Served with basmati rice

- | | | |
|------------|---|-----------|
| 61. | LAMM KORMA
Zarte Lammfleischstücke mit Mandeln ^F , Cashews ^G , Kokosraspeln und Kardamom, in einer milden mit Sahne ^B verfeinerten Kormasoße
Tender pieces of lamb in a mild korma sauce with almonds ^F , cashews ^G , grated coconut and cardamom refined with cream ^B | 15,90 EUR |
| 62. | LAMM CURRY
Zarte Lammfleischstücke, zubereitet in einer pikanten Currysoße
Tender lamb pieces prepared in spicy curry sauce | 15,90 EUR |
| 63. | LAMM MADRAS
Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, zubereitet in einer scharfen Madrassoße
Tender lamb pieces in a hot and spicy madras sauce with fresh mushrooms | 15,90 EUR |
| 64. | LAMM VINDALOO
Zartes Lammfleisch in einer sehr scharfen Chillissoße mit Kartoffeln
Tender lamb pieces prepared with potatoes in a very hot chilli sauce | 15,90 EUR |
| 65. | BHUNA LAMM
Zarte Lammfleischstücke mit div. Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten gebraten
Pieces of tender lamb fried with a variety of spices including onions, tomatoes and garlic | 15,90 EUR |
| 66. | BHINDI LAMM
Zartes Lammfleisch mit frischen Okraschoten, Zwiebeln und Tomaten in Butter gebraten, in einer milden Currysoße zubereitet
Tender lamb pieces with fresh okra, onions and tomatoes fried in butter with a mild curry sauce | 15,90 EUR |
| 67. | PALAK GHOST
Zarte Lammfleischstücke mit Blattspinat in Butter gebraten, in einer milden mit Sahne ^B verfeinerten Currysoße zubereitet
Tender lamb pieces fried in butter with spinach in a mild curry sauce refined with cream ^B | 15,90 EUR |
| 68. | LAMM JALFEREZEI
Zarte Lammfleischstücke mit Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und frischem Gemüse gebraten
Tender lamb pieces fried with tomatoes, onions and fresh vegetables | 15,90 EUR |
| 69. | LAMM MANGO
Lammfleischstücke in einer milden mit Sahne ^B verfeinerten Mango-Curry-Soße zubereitet
Tender lamb pieces in a mild mango curry sauce refined with cream ^B | 15,90 EUR |

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Serviert mit Basmatireis

SEAFOOD

Served with basmati rice

- | | | |
|------------|---|-----------|
| 80. | FISH CURRY
Schwertfisch ^E in einer exotisch leichten Currysoße
Sword fish ^E in an exotic curry sauce | 15,90 EUR |
| 81. | FISH BHUNA
Schwertfisch ^E gebraten mit Gewürzen, Koriander, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch
Sword fish ^E grilled with mixed herbs, coriander, onions, tomatoes and garlic | 15,90 EUR |
| 82. | KING PRAWN PALAK
Königsgarnelen ^C mit Blattspinat gebraten, mit Sahne ^B verfeinert
King prawns ^C grilled with spinach refined with cream ^B | 17,90 EUR |
| 83. | KING PRAWN CURRY
Königsgarnelen ^C in einer delikaten Currysoße
King prawns ^C in an delicate curry sauce | 17,90 EUR |
| 84. | KING PRAWN MASALA
Königsgarnelen ^C mit ausgewählten Gewürzen, Tomaten, frischem Ingwer und Zwiebeln in Butter gebraten
King prawns ^C with herbs, tomatoes, fresh ginger and onions in a butter sauce | 18,90 EUR |
| 85. | KING PRAWN SABZI
Königsgarnelen ^C in leichten Gewürzen mit frischem Gemüse gebraten
King prawns ^C with fresh vegetables sauted in a mild sauce | 17,90 EUR |
| 86. | KING PRAWN VINDALOO
Königsgarnelen ^C in sehr scharfer Chillisoße mit Kartoffeln
King prawns ^C in a very hot and spicy chilli sauce with potatoes | 17,90 EUR |

“BIRYANIS“ REISGERICHTE

“BIRYANIS“ RICE DISHES

- | | | |
|------------|--|-----------|
| 90. | CHICKEN BIRYANI
Basmatireis in feinen Gewürzen mit Hühnerbrustfilet, Rosinen, Mandeln ^F und Safran
Basmati rice prepared with pieces of chicken breast fillet, raisins, almonds ^F and saffron | 13,90 EUR |
| 91. | LAMM BIRYANI
Basmatireis in feinen Gewürzen mit Lammfleischstücken, Rosinen, Mandeln ^F und Safran
Basmati rice prepared with pieces of lamb, raisins, almonds ^F and saffron | 14,90 EUR |
| 92. | KING PRAWN BIRYANI
Königsgarnelen ^C mit Basmatireis, in exotischen Gewürzen, Rosinen, Mandeln ^F und Safran
Basmati rice prepared with exotic spices with king prawns, raisins, almonds ^F and saffron | 15,90 EUR |
| 93. | VEGETABLE BIRYANI
Basmatireis mit frischem Gemüse, Mandeln ^F , Rosinen und Safran gebraten
Basmati rice and fresh vegetables grilled with raisins, almonds ^F and saffron | 12,90 EUR |

VEGETARISCHE GERICHTE

Serviert mit Basmatireis

VEGETARIAN DISHES

Served with basmati rice

- | | | |
|-------------|---|-----------|
| 100. | ALOO BENGEN
Kartoffeln mit Auberginen in einer mit Sahne ^B verfeinerten Currysoße
Potatoes with aubergine cooked in a creamy curry sauce ^B | 12,90 EUR |
| 101. | ALOO GOBI
Blumenkohl und Kartoffeln in verschiedenen Gewürzen gekocht, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
Potatoes and cauliflower cooked with spices, onions and garlic | 12,90 EUR |
| 102. | BHINDI MASALA
Frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln in Butter gebraten
Fresh okra prepared with garlic, fresh herbs and onions sauted in butter | 13,90 EUR |
| 103. | PALAK PANEER
Hausgemachter Käse ^B mit Blattspinat, Sahne ^B und exotischen Gewürzen
Spinach and home made cheese ^B prepared in exotic spices refined with cream ^B | 13,90 EUR |
| 104. | DAAL TARKA
Gelbe Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch, gekocht in diversen Gewürzen
Yellow lentils with onions and garlic prepared with various spices | 12,90 EUR |
| 105. | DAAL MAKHANI
Schwarze Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht und in Butter gebraten
Black lentils prepared with various spices in butter | 13,90 EUR |
| 106. | BENGEN BARTHA
Gegrillte Aubergine mit verschiedenen Gewürzen püriert, in einer milden cremigen Soße ^B
Grilled aubergine, mashed with spices in a mild creamy sauce ^B | 13,90 EUR |
| 107. | MIXED VEGETABLES
Gemischtes Gemüse in einer Currysoße zubereitet
Mixed vegetables cooked in a curry sauce | 13,90 EUR |
| 108. | SHAHI PANEER
Hausgemachter Käse ^B in einer milden Currysoße mit Honig, Tomaten, Butter und Sahne ^B
Homemade cheese ^B in a mild curry sauce and honey, tomatoes, butter and cream ^B | 14,50 EUR |
| 109. | TINDA BHAZI
Jungkürbis mit frischen Kräutern, Tomaten, Zwiebeln und Ingwer
Pumpkin with fresh tomatoes, onions, ginger and herb | 13,90 EUR |
| 110. | MALAI KOFTA
Frittierte Bällchen aus hausgemachtem Käse ^B , Kartoffeln, Cashewnüssen ^G und Erbsen, in einer milden mit Sahne ^B verfeinerten Currysoße
Fried vegballs with homemade cheese ^B , potatoes, peas and cashew nuts ^G in a mild curry sauce refined with cream ^B | 14,50 EUR |

- | | | |
|-------------|---|-----------|
| 111. | NAVRATTAN KORMA
Gemischtes Gemüse in einer milden Buttersoße, verfeinert mit Sahne ^B , Mandeln ^F , Cashews ^G und Rosinen
Mixed vegetables in a mild butter sauce with almonds ^F , cashew nuts ^G and raisins refined with cream ^B | 13,90 EUR |
| 112. | MATTAR PANEER
Hausgemachter Käse ^B mit Erbsen in einer exotischen Soße
Homemade cheese ^B with green peas in an exotic sauce | 13,90 EUR |
| 113. | MATTAR MUSHROOM
Champignons mit Erbsen in einer exotischen Soße
Champignons with green peas in an exotic sauce | 13,50 EUR |
| 114. | SAAG ALOO
Kartoffeln und Blattspinat mit exotischen Gewürzen gebraten
Spinach and potatoes prepared with fresh herbs and spices | 13,50 EUR |
| 115. | CHANNA MASALA
Kichererbsen mit Tomaten und Gewürzen in Currysoße angebraten
Chickpeas prepared with tomatoes and fresh herbs in a curry sauce | 13,50 EUR |

BROTE & BEILAGEN

BREAD & SIDE DISHES

- | | | |
|-------------|---|----------|
| 120. | ROTI
Frisch gebackenes Roggen-Fladenbrot ^A
Freshly baked round rye bread ^A | 2,50 EUR |
| 121. | NAAN
Weizen-Fladenbrot ^A im „Tandoor“ gebacken
Fresh wheat bread ^A baked in the „Tandoor“ | 2,90 EUR |
| 122. | BUTTER NAAN
Weizen-Fladenbrot ^A in Butter gebacken
Fresh wheat bread ^A baked with butter | 3,00 EUR |
| 123. | GARLIC NAAN
Weizen-Fladenbrot ^A mit Knoblauch gebacken
Fresh wheat bread ^A baked with garlic | 3,90 EUR |
| 124. | LAACHA PARATHA
Roggen-Fladenbrot ^A in Butter gebacken
Fresh Rye bread ^A baked with butter | 3,50 EUR |
| 125. | KEEMA NAAN
Weizen-Fladenbrot ^A gefüllt mit Hackfleisch
Fresh wheat bread ^A filled with meat | 5,90 EUR |

- | | | |
|-------------|---|----------|
| 126. | MURGH NAAN
Weizen-Fladenbrot ^A gefüllt mit Hühnerfleisch
Fresh wheat bread ^A filled with chicken | 5,90 EUR |
| 127. | CHEESE NAAN
Weizen-Fladenbrot ^A gefüllt mit hausgemachtem Käse ^B
Fresh wheat bread ^A filled with homemade cheese ^B | 5,50 EUR |
| 128. | ONION KULCHA
Weizen-Fladenbrot ^A gefüllt mit Zwiebeln
Fresh wheat bread ^A filled with onions | 5,50 EUR |
| 129. | PESHAWARI NAAN
Weizen-Fladenbrot ^A gefüllt mit Käse ^B , Rosinen, Kokosnussraspeln
Fresh wheat bread ^A filled with cheese ^B , raisins and coconut | 5,50 EUR |
| 130. | ALOO PARATHA
Weizen-Fladenbrot ^A gefüllt mit Kartoffeln
Fresh wheat bread ^A filled with potatoes | 5,50 EUR |
| 131. | RAITA
Joghurt ^B mit frischem Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Koriander und Kreuzkümmel gewürzt
Yoghurt ^B with fresh tomatoes, cucumber, onions, coriander and cumin | 4,90 EUR |

DESSERTS

- | | | |
|-------------|--|----------|
| 140. | MANGO CREME^B
Homemade mango creme ^B | 5,90 EUR |
| 141. | GAJJAR KA HALWA
Süßer Karotten-Milchpudding ^B mit Mandeln ^F und Kardamom
Homemade sweet carrot milk pudding ^B with almonds ^F and cardomon | 5,90 EUR |
| 142. | GULAB JAMUN
Süsse Bällchen aus Mehl ^A , Milch ^B und Zucker
Homemade sweet balls made of flour ^A , milk ^B and sugar | 5,90 EUR |
| 143. | KULFI
Indisches Eis ^B
Homemade indian ice cream ^B | 5,90 EUR |

JOGHURT GETRÄNKE

YOGHURT DRINKS

MANGO LASSI^B	0,5l	4,50 EUR
BANANEN LASSI^B	0,5l	4,50 EUR
HIMBEER-KOKOS LASSI^B	0,5l	4,50 EUR
SÜSSES LASSI^B	0,5l	4,50 EUR
SALZIGES LASSI^B	0,5l	4,50 EUR

WARME GETRÄNKE

WARM DRINKS

YOGI CHAI		3,50 EUR
Kännchen Milchtee ^{B, 12} mit Kardamom		
Pot of milk tea ^{B, 12} with cardamom		
KASHMIRI CHAI		3,50 EUR
Schwarzer Tee ¹² mit Zimtstangen, Nelken und Kardamom		
Pot of black tea ¹² with cinnamon, cloves and cardamom		
TEE		2,50 EUR
Kamille, Pfefferminz, Grüner ¹² , Rooibos oder Kräuter		
Camomile, peppermint, green ¹² , rooibos or herbal		
KAFFEE¹²		2,60 EUR
Coffee ¹²		
ESPRESSO¹²		2,30 EUR
CAPPUCINO^{B, 12}		3,30 EUR
MILCHKAFFEE^{B, 12}		3,30 EUR
LATTE MACCHIATO^{B, 12}		3,80 EUR
HEISSE SCHOKOLADE^B		2,50 EUR

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ALCOHOL FREE DRINKS

MINERALWASSER MIT/STILL	0,3l	2,50 EUR
	0,5l	2,90 EUR
	1,0l	4,30 EUR
COCA COLA ^{2,12}	0,3l	2,80 EUR
	0,5l	4,00 EUR
COCA COLA LIGHT ^{2, 9, 10, 12}	0,3l	2,80 EUR
	0,5l	4,00 EUR
FANTA ^{2, 3}	0,3l	2,80 EUR
	0,5l	4,00 EUR
SPEZI ^{2, 3, 12}	0,3l	2,80 EUR
	0,5l	4,00 EUR
APFELSAFT / APFELSAFTSCHORLE	0,3l	2,80 EUR
	0,5l	4,00 EUR
ORANGENSAFT	0,3l	2,80 EUR
	0,5l	4,00 EUR
KIRSCHSAFT	0,3l	2,80 EUR
	0,5l	4,00 EUR
BANANENSAFT	0,3l	2,80 EUR
	0,5l	4,00 EUR

BIER & APFELWEIN

BEER & APPLEWINE

BITBURGER ^A	0,33 Fl.	3,30 EUR
	0,5 Fl.	4,30 EUR
BECKS ^A	0,33 Fl.	3,30 EUR
	0,5 Fl.	4,30 EUR
PAULANER MÜNCHNER HEFEWEIZEN HELL ^A	0,5 Fl.	4,30 EUR
	0,5 Fl.	4,30 EUR
PAULANER MÜNCHNER HEFEWEIZEN DUNKEL ^A	0,5 Fl.	4,30 EUR
	0,5 Fl.	4,30 EUR
APFELWEIN PUR/GESPRITZT	0,3l	3,80 EUR
	0,5l	4,80 EUR
ALKOHOLFREIES WEIZEN ^A	0,5 Fl.	4,30 EUR
ALKOHOLFREIES BIER ^A	0,5 Fl.	4,30 EUR

APERITIF

MARTINI ^{6, J} BIANCO	4cl	3,90 EUR
MARTINI ^{6, J} ROSSO	4cl	3,90 EUR
CAMPARI ² SODA	4cl	4,90 EUR
CAMPARI ² ORANGE	4cl	4,90 EUR
APEROL ^{1,2,6,13} SPRITZ	4cl	4,90 EUR

SPIRITUOSEN

BOMBAY SAPPHIRE GIN	4cl	5,90 EUR
BACARDI	4cl	3,90 EUR
OLD MONK (INDISCHER RUM)	4cl	5,90 EUR
WODKA ABSOLUT	4cl	4,90 EUR
WODKA GORBATSCHOW	4cl	3,90 EUR
TEQUILA SILVER / GOLD²	4cl	3,90 EUR

WHISKEY

JIM BEAM²	4cl	4,90 EUR
BALLANTINES²	4cl	4,90 EUR
JACK DANIELS^{2,12}	4cl	4,90 EUR
JOHNNIE WALKER RED LABEL	4cl	4,90 EUR
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12y	4cl	6,90 EUR
CHIVAS REGAL² 12y	4cl	6,90 EUR
GLENFIDDICH² 12y	4cl	6,90 EUR
DIMPLE² 15y	4cl	7,90 EUR

DIGESTIF

FERNET BRANCA	2cl	2,90 EUR
AVERNA	2cl	2,90 EUR
OUZO 12	2cl	2,90 EUR
RAMAZZOTTI	2cl	2,90 EUR
JÄGERMEISTER	2cl	2,90 EUR
MANGOSCHNAPS (INDISCH)	2cl	3,90 EUR
MALTESER	2cl	2,90 EUR

LONGDRINKS

GIN TONIC¹³	(MIT 4CL BOMBAY SAPPHIRE)	8,90 EUR
WODKA LEMON^{3,13}	(MIT 4CL ABSOLUT WODKA)	7,90 EUR
WODKA RED BULL^{2, 12}	(MIT 4CL ABSOLUT WODKA)	8,90 EUR
WODKA ORANGE	(MIT 4CL ABSOLUT WODKA)	7,90 EUR
JACK DANIEL'S COLA^{2,12}	(MIT 4CL JACK DANIEL'S)	7,90 EUR
JIM BEAM COLA^{2,12}	(MIT 4CL JIM BEAM)	7,90 EUR
BACARDI COLA^{2,12}	(MIT 4CL BACARDI)	7,90 EUR
OLD MUNK COLA^{2,12}	(MIT 4CL OLD MUNK - INDISCHER RUM)	7,90 EUR