

Erster
NORD- / SÜDINDISCHES
RESTAURANT IN
FRANKFURT

JIIYAAA

INDIAN CUISINE & STEAKS

Menu

Highlights:

**DINNER
À LA CARTE**

**BREAKFAST
& LUNCH
BUFFET**

STEAKS

**LIVE
KITCHEN SHOW**

**COCKTAILS
& BAR**

VIP LOUNGE

TAUCHEN SIE EIN IN DIE
FASZINIERENDE WELT DER
INDISCHEN KÜCHE UND
GENIESSEN SIE EINEN
UNVERGESSLICHEN ABEND
VOLLER KULINARISCHER
HÖHEPUNKTE.

**ENJOY
INDIAN
CUISINE**

Alle Preise verstehen sich in EUR inkl. MwSt.
Angaben von Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der Seite 11
oder sprechen Sie uns an.

All prices are in EUR incl VAT.
Information on additives and allergens can be found on the page 11 or contact us.

*Highclass
Dining*

RESTAURANT

SALATE | SALADS

Alle Salate servieren wir mit Salatdressing.

01. **GREEN MIXED SALAD** ^{*12} 7.50
 Gemischter Salat mit Gurken,
 Tomaten und knackigen Karotten
*Mixed salad with cucumbers, tomatoes
 and crunchy carrots*
02. **THALIR SALAD** ^{*12} 13.90
 Gemischter Salat mit Gurken,
 frischen Tomaten, Karotten,
 Kidneybohnen, Mais, Paprika
 und delikater indischer Kresse
 - *Sri Lanka*
WAHLWEISE MIT / optional with
 Mango-Dressing / Balsamico-Apfel
*Mixed salad with cucumbers, fresh
 tomatoes, carrots, kidney beans,
 corn, peppers and delicate Indian cress*
03. **MIXED FRUITS SALAD** ^{*12} 12.90
 Gemischt aus lokalen und
 indischen Früchten, mit Minze
 und Zitrone zubereitet
*Blended from local and Indian fruits,
 prepared with mint and lemon*
04. **CHICKEN TIKKA SALAD** ^{*2,12,G} ... 15.90
 Knackiger Eisbergsalat mit
 Hähnchenbrustfilet aus dem
 Tandoori-Ofen, mit Tomaten
 und Gurken
*Crisp iceberg lettuce with chicken breast fillet
 from the tandoori oven with tomatoes and
 cucumbers*

SUPPEN | SOUPS

Alle Suppen servieren wir mit Brot.

10. **ASPARAGUS-
 PUMPKIN SOUP** ^{*12,G} *Chef's special!* 7.50
 Mit Kürbis, Spargel, Minze
 und Tomaten, mit feiner
 Sahne abgeschmeckt
*With pumpkin, asparagus, mint
 and tomatoes, flavoured with
 fine cream*
11. **MADRAS RASAM** ^{*12,A1} 7.50
 Rote Tomatenlinsensuppe mit
 Knoblauch und scharf gewürzt,
 nach südindischer Art
*Red tomato lentil soup with garlic
 and spicy, South-Indian style*
12. **TOMATO
 LEMONGRASS SOUP** ^{*12,A1} 7.50
 Frisch zubereitete Tomatensuppe
 mit Sahne, Zitronengras und
 indischen Gewürzen
*Freshly prepared tomato soup with cream,
 lemongrass and Indian spices*
13. **CREAM BROCCOLI
 CHICKEN SOUP** ^{*12,A1} *Chef's special!* 8.50
 Hühnersuppe mit Broccoli
 und indischen Gewürzen
*Chicken soup with broccoli
 and Indian spices*

VORSPEISEN | STARTER

Alle Vorspeisen (außer Raitha) werden mit Dips serviert

vegan

15. **BEET KI CHOP** ^{*12,A1,H4} 10.90
Rote Beete mit Kartoffeln vermengt,
paniert und frittiert
- **Tamil Nadu / Südindien**
*Beetroot mixed with potatoes,
breaded and deep-fried*
16. **MEDU VADA** ^{*A1} 9.50
Drei knusprige Linsendonuts
mit Ingwer zubereitet, leicht
gepfeffert und frittiert
- **Tamilnadu / Südindien**
*Three crispy lentil donuts prepared with
ginger, lightly peppered and deep-fried*
17. **MIRCHI KI BHAJ** ^{*A1} 10.90
Große Peperoni, gefüllt mit
Kartoffelpüree und Tamarinde,
mit Kichererbsenmehl umhüllt
und frittiert.
- **Andhra Pradesh / Südindien**
*Large chilies stuffed with mashed potato and
tamarind, coated with chickpea flour and
deep-fried.*
18. **MIXED
VEGETABLE PAKORA** ^{*12,A1} 10.90
Mit Kartoffeln, Auberginen,
Blumenkohl, Zwiebelringen
und Zucchini, umhüllt mit
Kichererbsenteig und frittiert
*With potatoes, aubergines, cauliflower,
onion rings and courgette, coated with
chickpea batter and deep-fried*
19. **GOBI-65** ^{*12} 9.00
Frischer Blumenkohl, mit
Knoblauch und Curryblättern
umhüllt mit Kichererbsenteig
und frittiert
*Fresh cauliflower, with garlic and curry
leaves coated with chickpea batter and
deep-fried*

vegetarisch

20. **VEGETABLE SAMOSA** ^{*12,A1,H4} 9.90
Frittierte Pasteten mit Kartoffeln,
grünen Erbsen und indischen
Gewürzen
*Deep-fried pastes with potatoes,
green peas and Indian spices*
21. **ONION PAKORA** ^{*12} 9.00
Zwiebelringe umhüllt mit
Kichererbsenteig, frittiert
- **Delhi**
*Onion rings coated with
chickpea batter, deep-fried*

Nicht vegetarisch

22. **CHICKEN-65** ^{*G} 11.90
Hähnchenbrustfilet in kleinen Stücken,
mit Kichererbsenmehl frittiert
*Chicken breast fillet in small pieces, deep-
fried with chickpea flour deep-fried*
23. **AMIRSARI FISH** ^{*D} 12.90
Seelachsfilet, frittiert,
mit indischen Gewürzen
*Pollack fillet, deep-fried,
with Indian spices*
24. **FISH CUTLETS** ^{*D} 12.90
Thunfischbällchen, paniert und
frittiert, auf sri-lankische Art gewürzt
- **Sri Lanka**
*Tuna balls, breaded and deep-
fried seasoned Sri Lankan style*
25. **PRAWN-65** ^{*B,G} 16.90
Garnelen mit Curryblättern und
Knoblauch, mit Kichererbsenmehl
frittiert
*Prawns with curry leaves and garlic deep
fried with chickpea flour*

VORSPEISEN | STARTER

Alle Vorspeisen (außer Raitha) werden mit Dips serviert

RAITHA | RAITHA

30. **MADRAS RAITHA** *G 5.50
Gebratene Okraschoten in mit Kreuzkümmel
und Salz gewürzten Joghurt eingelegt
*Fried okra in yoghurt spiced with cumin
and salt pickled yoghurt*
31. **MIXED VEGETABLE RAITHA** *G 5.50
In Joghurt eingelegte kleingeschnittene
Tomaten, Zwiebeln und Gurken, mit
Kreuzkümmel und Salz gewürzt
*Chopped tomatoes, onions and cucumbers
marinated in yoghurt, seasoned with cumin and salt*

ROLLS | ROLLS

vegetarisch / vegan ———

35. **VEGETABLE ROLLS** *12,A1 9.00
Panierte Teigrollen, gefüllt mit Kartoffeln,
Karotten, frischem Porree, Zwiebeln und
grünen Erbsen, frittiert
*Breaded dough rolls filled with potatoes, carrots,
fresh leek, onions and green peas, deep-fried*
36. **WRAP**
PANEER TIKKA KATHI ROLL *2,12,C,G 13.50
Hausgemachter indischer Käse mit
gebratenen Zwiebeln und Tomaten
mit Minz- und Tamarindsauce in Teig gerollt
*Homemade Indian cheese with fried onions and
tomatoes rolled in dough with mint and tamarind sauce*

Nicht vegetarisch ———

37. **LAMB ROLL** *2,12,G 12.00
Panierte Teigrolle, gefüllt mit
gebratenem Lammfleisch, frittiert
*Breaded dough roll filled with
roasted lamb meat deep-fried*
38. **WRAP**
CHICKEN KATHI ROLL *2,12,C,G 14.50
Hähnchenfleisch gegrillt, mit Eiern,
gebratenen Zwiebeln, frischen Tomaten
und Minzsauce in Teig gerollt
*Grilled chicken, with eggs, fried onions,
fresh tomatoes and mint sauce rolled in dough*
39. **LAMB KATHI ROLL** *2,12,C,G 17.00
Lammfleisch mit gebratenen
Zwiebeln und Tomaten mit Minz-
und Tamarindsauce in Teig gerollt
*Lamb with fried onions and tomatoes rolled
in dough with mint and tamarind sauce*

RAITHA

Raitha ist ein indisches Gericht / Beilage auf Joghurtbasis, welches traditionell als Begleitspeise zu diversen anderen indischen Gerichten wie Curry, Dal, süß-pikantem und sauer eingelegtem Gemüse oder indischem Brot gereicht wird. Es lässt sich vielfältig mit anderen Speisen kombinieren.

ROLLS

Frühlingsrollen auf sri-lankische Art



BEILAGEN | SIDE DISHES

BROT | BREAD

40. **PAPADAM MIT DIPS** 3.50
Knuspriges, sehr dünn
frittiertes Fladenbrot
Crispy, very thin fried flatbread
-
41. **BUTTER NAAN** ^{*A1,C,G} 5.00
Sauerteigfladenbrot aus feinstem
Weizenmehl mit Butter
*Sourdough flatbread made from the finest
wheat flour with butter*
42. **GARLIC NAAN** ^{*A1,C,G} 3.50
Sauerteigfladenbrot aus feinstem
Weizenmehl mit frisch gehackten
Knoblauchzehen
*Sourdough flatbread made from
the finest wheat flour with freshly
chopped garlic cloves*
43. **PESHWARI NAAN** ^{*A1,C,G,H4} 6.50
Sauerteigfladenbrot aus
feinstem Weizenmehl belegt
mit Eiern, Kokosnuss,
verschiedenen anderen
Nüssen und trockenen Früchten
*Sourdough flatbread made from
finest wheat flour topped with eggs,
coconut, nuts and dry fruits*
-
44. **CHAPATI** ^{*A1} 5.90
Vollkornbrot in der
Pfanne gebraten
Wholemeal bread pan fried
-
45. **TANDOORI ROTI** ^{*A1} 4.00
Vollkornbrot im Tandoori gebacken
Wholemeal bread baked in tandoori
46. **MISSIROTI PUNJABI** ^{*A1} 4.90
Teig aus Vollkorn- und
Kichererbsenmehl mit Zwiebeln
und frischem Ingwer gebacken
*Dough made from wholemeal and
chickpea flour. Baked with onions
and fresh ginger*

47. **SRI-LANKAN PARATHA** ^{*A1,C,G} ... 6.00
Vielschichtiges Weizenmehlbrot
aus Sauerteig
*Multi-layered wheat flour bread
made from sourdough*
48. **PUDINA PARATHA** ^{*A1} 6.50
Vielschichtiges, mit Butter
zubereitetes Vollkornbrot
gefüllt mit frischer Minze
*Multi-layered wholemeal bread prepared
with butter and filled
with fresh mint*
-
59. **MIXED BASKED BREAD** ^{*A1,C,G} ... 12.00
Verschiedene Brotsorten
Different types of bread

REIS | RICE

60. **BASMATI REIS** 7.00
Indischer aromatischer Langkornreis
Indian aromatic long grain rice
61. **RED REIS** 8.50
Sri-Lankischer roter Reis
Sri-Lankan red rice



DOSA | DOSA

Alle Dosa werden mit Coconut-, Tomaten- und Korianderchutney serviert

vegetarisch / vegan ———

65. **MYSORE DOSA** 18.00
 Knusprige Crêpes aus Linsen- und Reismehl auf dünner Ölschicht gebraten
Crispy crepes made from lentil- and rice flour fried on a thin layer of oil

66. **MASALA DOSA** 15.50
 Knusprige Crêpes aus Linsen- und Reismehl, gefüllt mit Kartoffeln, Tomaten und Zwiebeln auf dünner Ölschicht gebraten
Crispy crepes made from lentil- and rice flour, filled with potatoes, tomatoes and onions on a thin layer of oil fried

67. **GHEE ROAST** ^{VG} 17.50
 Knusprige Crêpes aus Linsen- und Reismehl mit Ghee (Butterreinfett) beidseitig bestrichen
Crispy crepes made from lentil- and rice flour coated on both sides with ghee

68. **UTTHAPPAM** 18.00
 Dicke Crêpes aus Linsen- und Reismehl auf dünner Ölschicht gebraten
Thick crepes made from lentil- and rice flour, fried on thin layer of oil.

WAHLWEISE MIT / optional with

Zwiebeln (*onions*) / Tomaten (*tomatoes*)
 / Koriander (*cilantro*) / Chili (*chili*) /
 Kokosnuss (*coconut*) / Karotten (*carrots*)

IDLY & IDIYAPPAM

| STEAMED FOOD

70. **IDLY** 10.50
 Weiße gedämpfte flache Küchlein aus Linsenreisteig mit Coconut-, Tomaten- und Korianderchutney
White steamed flat cakes of lentil rice dough with coconut, tomato and coriander chutney

71. **IDIYAPPAM** 12.90
 Gedämpftes Reismudelgericht, serviert mit Linsengemüsesauce
Steamed rice noodle dish, served with lentil vegetable sauce

72. **COCONUTMILK IDIYAPPAM** . 13.90
 Gedämpftes Reismudelgericht serviert mit warmer Kokosmilch
Steamed rice noodle dish served with warm coconut milk

SRI-LANKAN SPECIAL KOTTU ROTTI ^{TA10}

Ein saftiges Brot aus Sauerteig wird in Streifen geschnitten und mit Zwiebeln, gerührten Eiern und speziellen sri-lankischen Gewürzen serviert

A juicy loaf of bread made from sourdough is cut into strips and served with onions, scrambled eggs and special Sri-Lankan spices

WAHLWEISE MIT / optional with

75. **MIT LAMM** / *lamb* 19.00
 76. **MIT HÄHNCHEN** / *chicken* 17.00
 77. **MIT PANEER TIKKA** / *paneer tikka* 15.50

THALI

In Indien ist Thali die traditionelle Hauptmahlzeit schlechthin. Ein Thali vereint ein komplettes und ausgewogenes Menü aus mehreren Menü-Elementen, die täglich variieren.

In India, Thali is the traditional main meal par excellence.

200. **VEGI THALI** ^{VG} 21.90

Salat & Raitha - Rohkost nach Saison
Salad & Raitha - Raw vegetables in season

Currygericht - vegetarisch oder vegan
Curry dish - vegetarian or vegan

Dessert

Dessert

Beilage - mit Reis & Naan

Side dish - with rice & naan

201. **NON VEGI THALI** ^{VG} 24.90

Salat & Raitha - Rohkost nach Saison
Salad & Raitha - Raw vegetables in season

Currygericht - Fleisch

Curry dish - meat

Dessert

Dessert

Beilage - mit Reis & Naan

Side dish - with rice & naan

VEGETARISCH | VEGETARIAN DISHES

Alle vegetarischen Hauptgerichte werden mit indischem, aromatischem Basmatireis serviert.

vegan

80. **TOMATO PAPPU** ^{*A1L} 17.00

Rote Linsen mit roten Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer, Curryblättern und grünem Chili, mit südindischen Gewürzen verfeinert

Red lentils with red onions, fresh tomatoes, ginger, curry leaves and green chili, refined with South Indian spices

81. **BAINGAN KA SALAN** 18.50

Kleine Auberginen mit frischer Kokosnuss und Zwiebeln gebraten

Small aubergines with fresh coconut and onions fried

vegetarisch

82. **DAL MAKHANI** ^{*B,G,H1} 19.00

Verschiedene Linsen, gekocht, angebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Gewürzen, zum Schluss verfeinert mit Sahne und Ghee (Butterreinfett)

Various lentils, cooked, sautéed with onions, tomatoes, ginger and spices, finished with cream and ghee (clarified butter).

83. **KUDAI KAALAN MASALA** 17.00

Pilze zusammen mit Tomaten und Zwiebeln gebraten, anschließend mit Kokosmilch verfeinert

Mushrooms fried together with tomatoes, and onions, then refined with coconut milk

84. **PALAK PANEER** ^{*G} 19.00

Spinat mit hausgemachtem indischem Hüttenkäse in der Pfanne zubereitet, anschliessend mit Sahne verfeinert

Spinach with homemade Indian cottage cheese prepared in a pan, then refined with cream

85. **PURVAVANCHAL SAAG** ^{*G} 18.00

Spinat mit Lauchzwiebeln, Dill und Bockshornklee, anschließend mit Sahne verfeinert

Spinach with spring onions, dill and fenugreek, then refined with cream

86. **VEGETABLE KURMA** ^{*G,H4} 19.00

Mischgemüse mit Kokosnuss und Cashewnüssen, mit Sahne verfeinert

Mixed vegetables with coconut and cashew nuts, refined with cream

87. **LAUKI KOFTA** ^{*G} 19.00

Flaschenkürbis mit Kartoffeln, Zwiebeln und mit Sahne verfeinert

Bottle pumpkin with potatoes, onions and refined with cream

NICHT VEGETARISCH | NON VEGETARIAN DISHES

Alle nicht vegetarischen Gerichte servieren wir mit aromatischem Basmatireis.

HÄHNCHEN & PUTE

| CHICKEN & TURKEY

90. **CHICKEN CHETTINAD** 24.00
Südindisch zubereitete Hähnchenkeule ohne Knochen mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Currysauce und Pfeffer, mit Kokosmilch verfeinert
South-Indian prepared boneless chicken leg with onions, fresh tomatoes, curry sauce and pepper, refined with coconut milk.
91. **VAANGKOLI MASALA** 25.00
Putenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Kokosmilch und Currysauce, nach sri-lankischer Art zubereitet
Turkey breast fillet with onions, tomatoes, coconut milk and Sri-Lankan curry sauce style
92. **KADAI CHICKEN**^{†G} 24.50
Hähnchenkeule ohne Knochen, mit Zwiebeln, Tomatensauce, mit Kokosmilch verfeinert
Boneless chicken leg, with onions, tomato sauce, refined with coconut milk
93. **BUTTER CHICKEN**^{*2,12,A1,G,H1} 25.90
Mit Gewürzen, Safran und Joghurt marinierte zarte Hähnchenkeule ohne Knochen im Tandooriofen am Spieß gegrillt, in feinem Honig, Tomatensahnesauce und Butter
Tender boneless chicken leg marinated with spices, saffron and yoghurt. Grilled on a skewer in a tandoori oven, in fine honey, tomato cream sauce and butter
94. **CHICKEN TIKKA MASALA**^{*2,12,G} 25.00
Mit Gewürzen, Safran und Joghurt marinierte zarte Hähnchenkeule ohne Knochen, im Tandooriofen am Spieß gegrillt, anschließend mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomatensahnesauce verfeinert
Tender boneless chicken leg marinated with spices, saffron and yoghurt. grilled on a skewer in a tandoori oven, then tossed with peppers, onions, ginger and tomato cream sauce refined
95. **CHICKEN KOFTA**^{*A1,G} 27.00
Hähnchenkeule ohne Knochen mit Hackfleischbällchen, in Buttersauce verfeinert
Boneless chicken leg with meatballs, refined in butter sauce

LAMM | LAMB

100. **LAMB VARUVAL** 31.90
Lammkeule ohne Knochen in Currysauce, mit Zwiebeln, Tomaten und Sesamöl, mit Kokosmilch verfeinert
Boneless leg of lamb in curry sauce, with onions, tomatoes and sesame oil. Refined with coconut milk
101. **LAMB VINDALOO**^{*2,12} 29.90
Lammkeule ohne Knochen, mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in scharfer Currysauce, mit Tomatensahnesauce verfeinert
Boneless leg of lamb, with potatoes, ginger and garlic in spicy curry sauce, finished with tomato cream sauce
102. **SRI- LANKA LAMB CURRY** 31.00
Lammkeule ohne Knochen, mit Zwiebeln, Tomaten, mit sri-lankischer Currysauce verfeinert
Boneless leg of lamb, with onions, tomatoes, refined with Sri Lankan curry sauce
103. **LAMB KOFTA CURRY**^{†G} 32.00
Gehacktes Lammfleisch zu Bällchen gerollt, mit Zwiebeln, Tomaten, Pfeffer und Kreuzkümmel, mit Currysauce verfeinert (Südindische Art)
Minced lamb rolled into balls, with onions, tomatoes, pepper and cumin, refined with curry sauce. (South Indian style)

MEERESFRÜCHTE | SEAFOOD

105. **MADRAS FISH CURRY**^{†D} 32.90
Seelachsfilet mit Zwiebeln, Tomaten, mit Currykokosmilchsauce verfeinert
Pollack fillet with onions, tomatoes, refined with curry coconut milk sauce
106. **CHAMEEN KARI**^{†B} 35.90
Geschälte Garnelen ohne Kopf, mit Tomaten, Zwiebeln, mit Currykokosmilchsauce verfeinert
Peeled prawns without head, with tomatoes, onions, with curry coconut milk sauce

TANDOORIGERICHTE | TANDOORI DISHES

Im Ofen am Spieß gegrillt - Alle Tandoorigerichte werden mit aromatischem Basmatireis serviert.

vegetarisch —

110. **PANEER TIKKA** ^{*2,12,G} 27.90

Hausgemachter indischer Hüttenkäse mit Safran, Ingwer und Knoblauch in Joghurt mariniert und am Spieß gegrillt, mit Paprika und Zwiebeln serviert

Homemade cheese marinated in yoghurt with saffron, ginger and garlic and grilled, served with peppers and onions

111. **TANDOORI ACHARI ALOO** ^{*G} .. 25.50

Kleine Kartoffeln mit Käse, Ingwer, Safran und Knoblauch in Joghurt mariniert und am Spieß im Tandooriofen gegrillt

Small potatoes with cheese, spices and yoghurt grilled in the Tandoori

Nicht vegetarisch —

115. **CHICKEN TIKKA** ^{*2,12,G} 29.90

Zarte Hähnchenkeule ohne Knochen mit Safran, Ingwer und Knoblauch in Joghurt mariniert und am Spieß gegrillt, mit Paprika und Zwiebeln serviert

Boneless chicken leg with spices and yoghurt grilled on a skewer with peppers and onions

116. **CHICKEN MALAI TIKKA** ^{*12,G,H1,H4} 30.90

Zarte Hähnchenkeule ohne Knochen, mit in Joghurt fein zermahlene Cashewnüssen, Safran, Ingwer und Knoblauch mariniert, am Spieß gegrillt und mit Paprika und Zwiebeln serviert

Chicken leg with cashew nuts and yoghurt grilled on a skewer with peppers and onions

117. **HARIYALI CHICKEN TIKKA** ^{*G,H1,H4} 31.90

Zarte Hähnchenkeule ohne Knochen, in Joghurt mit Käse, Minze, Safran, Ingwer, Knoblauch und Koriander mariniert, am Spieß gegrillt und mit Zwiebeln und Paprika serviert

Chicken leg with cheese, mint and yoghurt grilled with onions and peppers

118. **CHICKEN SAFRANI MALAI TIKKA** ^{*12,G,H1,H4} 32.50

Zarte Hähnchenkeule ohne Knochen, mit in Joghurt fein zermahlene Cashewnüssen, Safran, Ingwer, Knoblauch und Käse mariniert, am Spieß gegrillt und mit Zwiebeln und Paprika serviert

Chicken leg with cashew nuts, cheese and yoghurt grilled with onions and peppers

119. **AJWAIN FISH TIKKA** ^{*D,G} 33.90

Seelachsfilet mit in Joghurt gegebenem Käse, Königskümmel, Kurkuma, Paprikapulver, Safran, Ingwer und Knoblauch mariniert, am Spieß gegrillt und mit Zwiebeln und Paprika serviert

Pollack fillet with cheese, yoghurt and spices grilled with onions and peppers

120. **TANDOORI TIGER** ^{*B,G} 39.90

Riesengarnelen, geschält und ohne Kopf, mit in Joghurt gegebenem Käse, Kurkuma, Paprikapulver, Safran, Ingwer und Knoblauch mariniert, am Spieß gegrillt und mit Zwiebeln und Paprika serviert

King prawns with cheese, yoghurt and spices grilled with onions and peppers

121. **TANDOORI CHICKEN** ^{*2,12,G} 30.00

Zarte Hähnchenschenkel, mit Safran, Ingwer und Knoblauch in Joghurt mariniert und am Spieß gegrillt, mit Paprika und Zwiebeln serviert

Chicken legs with yoghurt and spices grilled with peppers and onions

122. **MIXED GRILLED** ^{*2,12,B,C,D,G,H1,H4} 36.00

Grillplatte, belegt mit Hähnchenkeulen ohne Knochen, Lammkeulen ohne Knochen, Riesengarnelen und Seelachsfilet mit in Joghurt gegebenem Safran, Ingwer und Knoblauch mariniert und mit Zwiebeln und Paprika serviert

Grilled platter with chicken, lamb, prawns and fish with yoghurt and spices served with onions and peppers

123. **LAMB BOTI KEBAB** ^{*G} 38.00

Lammgehacktes mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen, am Spieß gegrillt

Lamb mince with onions, ginger, garlic and spices, grilled on a skewer

REISGERICHTE | RICE

Alle Biryangerichte servieren wir mit Joghurt *G.

vegetarisch / vegan

130. VEGETABLE BIRYANI *2,12,G,H1,H4 ... 22.00

Verschiedene frische Gemüsesorten mit Basmatireis, Rosinen, Nüssen und mit indischen Gewürzen angebraten

Various fresh vegetables with basmati rice, sultanas, nuts and sautéed with Indian spices

Nicht vegetarisch

135. CHICKEN BIRYANI *2,12,G,H1,H4 ... 25.90

Zarte Hähnchenkeule ohne Knochen, mit Paprika, Zwiebeln, Rosinen, Cashewnüssen und indischen Gewürzen angebraten

Delicate boneless chicken leg, with peppers, onions, sultanas, cashew nuts and Indian spices

136. LAMB BIRYANI *2,12,G,H1,H4 ... 25.90

Lammkeule ohne Knochen, mit Paprika, Zwiebeln, Rosinen, Cashewnüssen und indischen Gewürzen angebraten

Boneless leg of lamb, with peppers, onions, sultanas, cashew nuts and Indian spices

DESSERT | DESSERT

150. GULAB JAMUN *12,G,H1,H2 7.90

Hausgemachte Hüttenkäsebällchen, frittiert und in Kardamom, Zuckersirup und Rosenwasser getaucht mit Mandeln verziert

Homemade cottage cheese balls, deep-fried and dipped in cardamom, sugar syrup and rose water, decorated with almonds

151. RAVA KESARI *G,H4 7.00

Pudding aus Griesmehl, Honig, Safran und Cashewnüssen

Pudding made from semolina flour, honey, saffron and cashew nuts

152. CARROT HALWA *G,H4 7.50

Karotten, mit Zucker, Milch, Cashewnüssen und Ghee (Butterreinfett)

Carrots, with sugar, milk, cashew nuts and ghee

153. MOONG DAL HALWA *G,H4 7.50

Gelbe Linsen mit Zucker, Cashewnüssen und Ghee (Butterreinfett)

Yellow lentils with sugar, cashew nuts and ghee

Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Für weitere Fragen sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gern.

ZUSATZSTOFFE

Nr.1 mit Konservierungsstoff, Nr.2 mit Farbstoff (E133, E102) Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, Nr.3 mit Antioxidationsmittel, Nr.4 mit Süßungsmittel Saccharin, Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat, Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam, Nr. 8 mit Phosphat, Nr. 9 geschwefelt, Nr. 10 Chininhaltig, Nr. 11 coffeinhaltig, Nr. 12 mit Geschmacksverstärker, Nr. 13 geschwärzt, Nr. 14 gewachst, Nr. 17 Säuerungsmittel, Nr. 18 mit Aromastoffen

ALLERGENE

A. Glutenhaltiges Getreide, A1. Enthält Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), A2. Enthält Roggen, A3. Enthält Gerste, A4. Enthält Hafer, B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F. Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), H. Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, H1. Enthält Mandeln, H2. Enthält Haselnüsse H3. Enthält Walnüsse, H4. Enthält Cashewnüsse, H5. Enthält Pecannüsse, H6. Enthält Paranüsse, H7. Enthält Pistazien, H8. Enthält Macadamianüsse, I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, L. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand geführte Erzeugnisse zu berechnen sind, M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

KAFFEE | COFFEE

MENGE	Tasse
400. KAFFEE ^{*11}	3.30
401. CAPPUCCHINO ^{*11,G}	4.20
402. MILCHKAFFEE ^{*11,G}	4.50
403. LATTE MACCHIATO ^{*11,G}	4.50
404. ESPRESSO ^{*11}	2.50
405. ESPRESSO DOPPELT ^{*11}	3.50

TEE | TEA TIME

MENGE	Tasse
410. MASALA CHAI ^{*G}	3.90
411. MASALA CHAI VEGAN	4.20
412. DARJEELING	3.20
413. INGWERTEE	3.20
414. PFEFFERMINZTEE	3.20
415. KAMILLENTÉE	3.20
416. GRÜNER TEE	3.20
417. FRÜCHTETEE	3.20

WASSER | WATER

MENGE	0.20 l Gl.	0.70 l Fl.
420. PELLEGRINO SPRUDEL	2.90	6.20
421. AQUA PANNA STILL	2.90	6.20

FRUCHTSÄFTE | JUICE

MENGE	0.20 l	0.40 l
425. APFELSAFT	3.90	5.50
426. SCHORLE	3.50	4.90
427. ORANGENSAFT	3.90	5.50
428. SCHORLE	3.50	4.90
429. SAUERKIRSCH ^{*2}	3.90	5.50
430. SCHORLE ^{*2}	3.50	4.90
431. ANANASSAFT ^{*2}	3.90	5.50
432. SCHORLE ^{*2}	3.50	4.90
433. BANANENNEKTAR ^{*2}	3.90	5.50
434. MARACUJANENKTAR ^{*2}	3.90	5.50
435. SCHORLE ^{*2}	3.50	4.90
436. GRAPEFRUITSAFT	3.90	5.50
437. SCHORLE	3.50	4.90
438. MANGO	3.90	5.50
439. SCHORLE	3.50	4.90
440. GUAVEN	3.90	5.50
441. SCHORLE	3.50	4.90
442. LITSCHI	3.90	5.50
443. SCHORLE	3.50	4.90

SOFTDRINKS

450. COCA COLA ^{*2,3,8,11}	0.20 l	3.50
451. COLA ZERO ^{*2,6,11,17,18}	0.20 l	3.50
452. FANTA ORANGE ^{*2,3}	0.20 l	3.50
453. SPRITE ^{*2,3}	0.20 l	3.50
454. RED BULL CLASSIC ^{*4,7,11,17}	0.25 l	4.50
455. RED BULL RED EDITION ^{*11}	0.25 l	4.50
456. RED BULL SUGAR FREE ^{*7,11}	0.25 l	4.50
457. GINGER ALE ^{*2}	0.20 l	3.90
458. EISTEE		5.50

THE ORGANICS BIO LIMONADE

460. GINGER ALE	0.25 l Fl.	17.00
461. GINGER BEER	0.25 l Fl.	17.00
462. VIVA MATE	0.25 l Fl.	17.00
463. BLACK ORANGE	0.25 l Fl.	17.00
464. TONIC WATER	0.25 l Fl.	17.00

LASSI | HOMEMADE LASSI

Efrischende süße, salzige und würzige hausgemachte indische Joghurtgetränke, die perfekt zu scharfen Gerichten passen.

MENGE	0.40 l Glas
470. SALZ LASSI ^{*12,G}	5.50
Salziges Lassi	
471. SWEET LASSI ^{*12,G}	5.50
Süßes Lassi	
472. MINT LASSI ^{*12,G}	5.50
Mit frischer Minze	
473. MANGO LASSI ^{*12,G}	5.50
Mit Mango	
474. COCO LASSI ^{*12,G}	5.50
Mit Kokosmilch	
475. BANANA LASSI ^{*12,G}	5.50
Mit Bananen	
476. STRAWBERRY LASSI ^{*12,G}	5.50
Mit Erdbeeren	
477. MADRASSI LASSI ^{*12,G}	5.50
Mit frischen geriebenen Curryblättern und Gewürzen	
478. ROSEN LASSI ^{*12,G}	5.50
Mit Rosensirup	
479. ANANAS LASSI ^{*12,G}	5.50
Mit Ananas	

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER | BEER

480. BECKS PILS ^{*A1}	0.40 l Gl.	5.30
481. HEFEWEIZEN ^{*A1}	0.50 l Gl.	6.30
482. HEFEWEIZEN ALK.-FREI ^{*A1}	0.50 l Gl.	6.30
483. DUNKELWEIZEN ^{*A1}	0.50 l Gl.	6.30
484. BECKS ALK.-FREI ^{*A1}	0.30 l	3.50
485. BECKS GREEN LEMON ^{*A1}	0.30 l	3.50
486. CORONA VOM FASS	0.33 l Gl.	5.00
487. CORONA FLASCHE	0.33 l Fl.	4.80
488. CORONA ALKOHOLFREI	0.33 l Fl.	4.00
489. SAN MIGUEL ^{*A3}	0.33 l Fl.	4.80
490. SPATEN PILS	0.30 l	3.50
491. RADLER ^{*4,5,6,7,17,18,A1}	0.40 l Gl.	5.10
492. KINGFISHER - INDISCHES BIER	0.33 l Fl.	4.50
493. COBRA - INDISCHES BIER	0.33 l Fl.	4.50

HARDCORE | SHOTS

MENGE	2 CL ALC.	
495. TEQUILA GOLD	38%	5.50
496. TEQUILA SILVER	38%	5.50
497. TEQUILA COFFEE	25%	5.50
498. OUZO	38%	3.50
499. AMARETTO	28%	5.50
500. JÄGERMEISTER	35%	3.50
501. SAMBUCA	34%	4.50
502. RAMAZZOTTI	30%	5.50
503. LICOR 43	31%	5.50
504. MANGO SCHNAPS	38%	5.50

BAR TIME | LONGDRINKS

MENGE	4 CL ALC.	
510. BOMBAY GIN SAPPHIRE	47%	12.00
511. BOMBAY GIN TONIC	47%	9.50
512. BOMBAY GIN TONIC HOLUNDER	47%	12.00
513. BOMBAY GIN MOSKOVSKAYA	40%	13.50

514. JOHNNY WALKER	40%	11.00	Black Label
515. JOHNNY WALKER	40%	26.00	Blue Label
516. JOHNNY WALKER	40%	9.50	Red Label
517. CHIVAS REGAL	40%	12.00	
518. HENNESSY	40%	18.00	
519. JIM BEAM	40%	9.00	
520. VODKA LEMON	40%	12.00	
521. VODKA BULL	40%	14.00	
522. VODKA ORANGENSAFT	40%	12.00	
523. JÄGERMEISTER BULL	35%	8.50	
524. OLD MONK - INDISCHER RUM	38%	8.50	
525. BACARDÍ CARIBBEAN	40%	11.00	
526. BACARDÍ CARTA BLANCA	37,5%	9.00	

SPRITZ

530. APEROL SPRITZ	9.50
531. LYCHEE SPRITZ	9.00
532. HIMBEER SPRITZ	9.50
533. HUGO	9.50
534. CAMPARI ORANGE ^{*2}	9.00
535. LILLET WILD BERRY	9.50

SEKT | SPARKLING WINE

MENGE	0.1l	
540. MANGO SEKT ^{*L}	6.50	
541. STRAWBERRY SEKT ^{*L}	6.50	
542. SEKT IN BLUE ^{*L}	6.00	
543. SEKT ^{*L}	5.50	



COCKTAILS

COCKTAILS

Alkoholisch

550. **BEACH BEAUTY** 7.50
Wodka - Grenadine -
Banane - Tonic
Prickelnd-fruchtig
551. **CAIPIRINHA** 11.00
Cachaca - Limetten -
brauner Zucker
Limettig-herb
552. **CUBA LIBRE** ^{*2,3,8,11} 8.50
Weisser Rum -
Limette - Cola
Fruchtig & herb
553. **DAIQUIRI** 8.50
Weisser Rum - Zitrone
Fruchtig
554. **KENTUCKY PEACH** 12.00
Whisky - Grenadine -
Zitrone - Pfirsich
Frisch & herb
555. **LONG ISLAND
ICE TEA** ^{*2,3,8,11} 14.00
Rum - Gin - Tequila -
Wodka - Zitrone -
Orange - Cola
Männlich-stark
556. **MAI TAI** 14.00
Rum - brauner Rum -
Limone - Grenadine
Herb
557. **MARGARITA** 9.50
Tequila - Cointreau -
Zitronensaft
Kühles Intermezzo
558. **MOSCOW MULE** 9.50
Vodka - Limette -
Ginger Ale
Kräftig & frisch
559. **PINA COLADA** ^{*G} 9.50
Rum Coconut -
Ananas - Sahne
Karibisch
560. **SWIMMING POOL** ^{*G} 9.00
Rum - Vodka - Coconut Cream -
Blue Curaçao - Orange - Sahne
Exotisch & herb

561. **PLANTERS PUNCH** 12.00
Rum - Zitrone -
Maraschino - Ananas
Fruchtig
562. **SEX ON THE BEACH** 8.50
Vodka - Maracuja -
Orange - Ananas
Fruchtig & herb
563. **TEQUILA SUNRISE** 9.00
Tequila - Zitrone -
Grenadine - Orange
Fruchtig
564. **BLOODY FUCK** 11.00
Brauner Rum - Vodka -
Kirschwasser - Limonensaft
565. **MIKY STYLE** 36.00
Jumbo Surprise 4 U -
für 2 Personen
566. **STRAWBERRY
COLADA** ^G 9.50
Rum - Erdbeeren -
Sahne - Kokos - Ananas
567. **U SHIT** 9.50
Vodka - Triple Sec -
Blue Curaçao
568. **DRUNKEN SAILOR** ^{*2,3,8,11} 14.50
Rum - Rum - Rum -
Cola

SOFTCOCKTAILS

Nicht alkoholisch

580. **ALICE** ^{*G} 6.00
Grenadine - Orange -
Ananas - Sahne
Fruchtig
581. **COCONUT KISS** ^{*G} 7.00
Coconut Cream -
Ananas - Sahne
Karibisch
582. **PEACH DREAM** ^{*G} 7.50
Coconut Cream -
Pfirsich - Orange - Sahne
Süßlich & fruchtig



JYAA

INDIAN CUISINE & STEAKS

JYAA GmbH
Junghofstraße 16
60311 Frankfurt am Main
Hessen - Germany

+49 (0) 69 - 680 96 101
hello@jyaa-restaurant.de
www.jyaa-restaurant.de



f **@** JYAA | INDIAN RESTAURANT

