

Abholpreise -1€ weniger für Hauptgerichte

Abholpreise -1€ weniger für Hauptgerichte

Unser indisches Essen wird Ihr Herz erobern

- Grill-Tikka** Jedes Gericht mit Naan<sup>ACG</sup> oder Reis mit Paprika, Zwiebeln
- 221 Tandoori Chicken Grill** 14,40  
Hähnchenschenkel mit Ingwer, einem Joghurt-Gemisch und zahlreichen Gewürzen und dann gegrillt
- 222 Chicken Tikka** 16,40  
Hähnchenfleisch, mariniert mit Ingwer, einem Joghurt-Gemisch, Gewürzen und gegrillt
- 223 Scampi Tikka** 17,90  
Garnelen mariniert mit Ingwer, Joghurt-Gemisch, Gewürzen und gegrillt
- 224 Lamm Tikka Masala** 17,40  
Lammfleisch mariniert mit Ingwer, Joghurt-Gemisch, Gewürzen und gegrillt
- 225 Paneer<sup>o</sup> Tikka** 15,90  
Hausgemachter Indischer Käse, mariniert mit Ingwer, Joghurt-Paste, Indischen Gewürzen und gegrillt
- 226 Sabji Tikka** 14,90  
Gemüse mariniert mit Ingwer, Joghurt-Paste, Indischen Gewürzen und gegrillt
- 227 Ente Honig Tikka** 17,10  
Ente und Gemüse mariniert mit Ingwer, Joghurt-Mix, Honig und gegrillt

- Vegan** Jedes Gericht mit Naan oder Reis
- 240 Dal Vegan** 12,90  
Masoor Linsen, gebraten mit Knoblauch, Ingwer, Kümmel und Ayurveda-Gewürzen
- 241 Channa Vegan** 12,90  
Kichererbsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Indischen Gewürzen
- 242 Tofu Masala** 12,90  
Tofu mit Zwiebeln, Tomaten und Indischen Gewürzen
- 243 Tofu Jalfrazie** 12,90  
Tofu mit roten und grünen Paprikastreifen, Tomaten, Ingwer und Kümmel in Currysoße (mittelscharf)
- 244 Aloo Gobhi Vegan** 12,90  
Kartoffeln, Blumenkohl, Knoblauch, Ingwer, Tomaten mit Ayurveda- Gewürzen



QR Code

iOS und Android App

**Tel. 03641 3096159**  
**Wagnergasse 24, 07743 Jena**



- 154 Paneer Chilli**  
Paneer mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten Ingwer, Knoblauch und Gewürzen Masala ( Scharf )

Abholpreise -1€ weniger für Hauptgerichte

**www.namasto.de**

- Tischreservierung
- Abholung
- Lieferung
- Catering

Online Zahlungsmöglichkeiten

**Öffnungszeiten: Di - Fr 11:30 - 14:30 u. 17:00 - 22:30**  
**Sa/So/Feiertage 11:30 - 22:30**  
**Montag ist Ruhetag**

**Getränke (Preise für Selbst-Abholung)**

- Mango Lassi** (Joghurt und Mango) 0,5 l 3,90
- Lychee Saft** 1l 4,50
- Mango Saft** 1l 4,50
- Guava Saft** 1l 4,50
- Cola, Fanta, Sprite** 1l 3,50
- Bier**
- Indisches Bier** : ( King Fischer ) 0,3 l 3,00
- G14 Köstritzer** 0,5 l 3,00
- G13 Becks** 0,5 l 3,00
- Indischer Wein:**
- Sulhi** (trockener Wein) 0,7 l 15,00
- Mindestbestellwert:**
- Ab 13 €** : Jena-West, J - Ost, J - Zentrum, J - Nord
- Ab 18 €** ; J - Lobeda, J - Süd, J - Wnzerla



**Zusatzstoffe** : Mit Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidantien, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. enthält Sulfite, 6. Geschwefelt, 7. Geschwärtzt, 8. Gewachst, 9. Süßungsmittel, 10. Phosphat, 11. koffeinhaltig

**Folgende Allergene können in unseren Produkten enthalten sein:** A. glutenhaltiges Getreide / AG Weizen / AG Roggen / AG Gerste / AG Hafer / AG DinkelB. Krebstiere / C. Eier / D. Fisch / E. Erdnüsse / F. Sojabohnen und Sojaöl / G. Milch / H. Nüsse & Schalenfrüchte / I. Sellerie / J. Senf / K. Sesamsamen / M. Lupinien N. Weichtiere

Inhaber : B. Boparai

**Namasto Spezial**

- 260 Namasto Spezial Mix grill** 18,70  
Lammfleisch, Hähnchenfleisch, Ente, Scampi, Fisch, Hausgemachter Indischer Käse in marinierter Ingwer-Joghurt-Paste und Indischen Gewürzen
- 261 Salat Namasto** 7,50  
Paneer<sup>o</sup> (hausgemachter Käse), Apfel, Ananas, gegrillte Hähnchenstückchen und Grüner Salat

**Beilage**

- 118 Reis** 3,00  
Basmati Reis
- 119 Chapatti (2 x Chapatti)** 3,50  
Vollkornbrot
- 120 Naan<sup>ACG</sup>** 3,50  
Weizenmehlbrot
- 121 Garlic Naan<sup>ACG</sup>** 3,80  
Weizenmehlbrot mit Knoblauch
- 122 Butter Naan<sup>ACG</sup>** 3,80  
Weizenmehlbrot mit Butter
- 123 Achar (Pickle)** 2,50
- 124 Mango Chutney** 2,50
- 125 Papadum (2 x Papadum)** 2,00
- 126 Raita** 2,00



## Vorspeisen

- 101 Bengan Pakora** 6,50  
Aubergine gewendet in würzigem Kichererbsenmehl, frittiert
- 102 Paneer<sup>G</sup> Pakora** 7,50  
Paneer gewendet in würzigem Kichererbsenmehl, frittiert
- 103 Onion Pakora** 6,50  
Zwiebeln gewendet in würzigem Kichererbsenmehl, frittiert
- 104 Mixed Pakora** (Eine Person) 7,90  
(Zwei Person) 11,90  
Zwiebeln, Kartoffeln, Aubergine, Hähnchenfleisch, Paneer, Zucchini, Champignon gewendet in würzigem Kichererbsenmehl und frittiert
- 105 Chicken Pakora** 7,90  
Hähnchenfleisch gewendet in würzigem Kichererbsenmehl, frittiert
- 106 Samosa** 2 Stück **Neu** 6,90  
Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, Mandel und Cashew



## Suppen

- 110 Chicken Soup** 4,90  
Suppe aus Hähnchenbrustfilet und Gewürzen
- 111 Dal soup Vegan** 4,90  
Suppe aus Indischen Linsen und Gewürzen
- 112 Tomato Soup** 4,90  
Tomaten-Suppe mit Gewürzen. Garniert mit Sahne
- 113 Scampi Soup** 6,90  
Suppe aus Garnelen nach Indischer Art mit Indischen Gewürzen

## Biriyani<sup>H</sup> mit Basmati Reis

- 130 Chicken Biriyani<sup>H</sup>** 13,90  
Reis mit Hähnchenfleisch und verschiedenen Nüssen
- 131 Veg Biriyani<sup>H</sup>** 13,50  
Reis mit verschiedenem gebratenem Gemüse und verschiedenen Nüssen mit Paneer Käse
- 132 Lamm Biriyani<sup>H</sup>** 14,50  
Reis mit Lammfleisch in Curry-Sauce und verschiedenen Nüssen



## Abholpreise -1€ weniger für Hauptgerichte

### Vegetarische Gerichte

- Jedes Gericht mit Naan<sup>ACG</sup> oder Reis
- 140 Mix Veg** 13,90  
Gemischtes Gemüse mit Ingwer, Tomaten und Indischen Gewürzen
- 141 Channa Aloo** 12,90  
Kichererbsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Kartoffeln
- 142 Dal Makhni** 12,90  
Kleine Linsen mit frischen Kräutern gekocht und mit Butter verfeinert
- 143 Dal Tadka** 13,90  
Indische Linsen mit Gewürzen gebraten
- 144 Aloo Gobhi Ayurvedic** 13,90  
Blumenkohl, Kartoffeln mit Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Indische Gewürze
- 145 Chana Masala Ayurvedic** 13,90  
Kichererbsen mit frischen Tomaten, Ingwer und Indischen Gewürzen
- 146 Aloo Mattar** 12,90  
Ein schmackhaftes Erbsengericht mit Kartoffeln, frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer
- 147 Bartha** 13,50  
Aubergine gegrillt, mit Zwiebeln, Tomaten nach Indischer Art gekocht
- 148 Veg Korma<sup>HG</sup>** 13,60  
Gemischtes Gemüse mit Curry, Mandeln, Kokosnuss, Cashewkernen, Kardamom mit Sahne verfeinert
- 149 Palak Paneer<sup>G</sup>** 13,60  
Hausgemachter frischer Rahmkäse mit Spinat, Zwiebeln und Tomaten
- 150 Sahi Paneer<sup>G</sup>** 13,90  
Hausgemachter frischer Rahmkäse, gekocht in einer Sahnesauce mit Mandeln und Cashewkerne
- 151 Mattar Paneer<sup>G</sup>** 13,60  
Frischer Rahmkäse mit Erbsen gekocht und mit Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen
- 154 Paneer Chilli **Neu**** 13,90  
Paneer mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen Masala mit Tomaten (Scharf)

## Abholpreise -1€ weniger für Hauptgerichte

### Fisch-Gerichte

- Jedes Gericht mit Naan<sup>ACG</sup> oder Reis
- 190 Fisch Chilli **Neu**** 15,90  
Fischfilet mit Paprika, Knobloch, Ei, Ssoyasoße und Chillisoße
- 191 Fisch Madras** 16,30  
Fischfilet mit Kreuzkümmel, Koriander, Tamarinde, Knoblauch, Paprika und Kokosraspeln Scharf
- 192 Fisch Cury **Neu**** 15,50  
Fischfilet in Curry-Soße und indischen Gewürzen
- 193 Fisch Tikka **Neu**** 17,50  
Fish mariniert mit Ingwer, Joghurt-Paste, Indischen Gewürzen und gegrillt

### Ente-Gerichte

- Jedes Gericht mit Naan<sup>ACG</sup> oder Reis
- 200 Ente Masala** 16,40  
Ente mit Zwiebeln, Tomaten und Indischen Gewürzen
- 201 Ente Curry** 16,20  
Ente mit Currysoße und verschiedenen Indischen Gewürzen

### Scampi-Gerichte<sup>D</sup>

- Jedes Gericht mit Naan<sup>ACG</sup> oder Reis
- 210 Scampi Masala<sup>D</sup>** 17,50  
Garnelen, Zwiebeln, Tomaten und Indische Gewürze
- 211 Scampi Curry<sup>D</sup>** 17,50  
Garnelen mit Currysoße und verschiedenen Indischen Gewürzen

## Abholpreise -1€ weniger für Hauptgerichte

### Hähnchen-Gerichte

- Jedes Gericht mit Naan<sup>ACG</sup> oder Reis
- 160 Chicken Curry** 13,90  
Hähnchenbrustfilet in Curry-Soße und indischen Gewürzen
- 161 Chicken Tikka Masala** 14,90  
Mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen
- 162 Chicken Vindaloo** 14,90  
Mit Kartoffeln in scharfer Currysauce
- 163 Mango Chicken** 14,90  
Hähnchenfleisch mit Mango-Curry-Sauce, Cashew, Mandel, Nüsse
- 164 Butter Chicken** 14,90  
Hähnchenbrustfilet gegrillt und anschließend gekocht in einer Tomatensahne-Sauce und Cashew Kerne und mandeln
- 165 Chicken Mushroom** 14,50  
Hähnchenfleisch mit Champignons und Indischen Gewürzen in Currysauce
- 166 Chicken Korma<sup>HG</sup>** 14,50  
Hähnchenfleisch mit Curry, Mandeln, Kokosnuss und mit Sahne verfeinert
- 167 Palak Chicken** 14,50  
Hähnchenfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten
- 168 Chicken Badam Pasanda** 15,00  
Hähnchenfilet in süßer Nuss-Sauce mit Kokosnuss und gemahlene Mandeln
- 169 Chicken Chilli** 15,50  
Hähnchenbrustfilet mit Paprika eingelegt in Knoblauch-Chilli-Sauce und Soya-sauce
- 170 Chicken Madras** 14,50  
Hähnchenbrustfilet mit Kreuzkümmel, Koriander, Tamarinde mit Knoblauch, Paprika und Kokosraspeln (Scharf)
- 171 Chicken Jalfrazie** 14,50  
Hähnchenfleisch mit roten und grünen Paprikastreifen, Tomaten und Ingwer in mittelscharfer Currysoße
- 172 Chicken Punjabi **Neu**** 14,50  
Hähnchenfleisch mit Paprika, zwiebeln Champignons, Tomaten, Paneer und Indischen Gewürzen in Punjabi Currysauce
- 173 Bollywood Korma **Neu**** 14,50  
Hähnchenfleisch mit Curry und Gemüse mit Mandeln, Kokosnuss und mit Sahne verfeinert



### Lamm-Gerichte

- Jedes Gericht mit Naan<sup>ACG</sup> oder Reis
- 180 Lamm Curry** 14,10  
Lammfleisch mit Curry-Soße und verschiedenen Indischen Gewürzen
- 181 Lamm Masala** 15,90  
Lammfleisch mit Zwiebeln und Indischen Gewürzen
- 182 Lamm Karahi** 15,90  
Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Indischen Gewürzen
- 183 Lamm Vindaloo** 15,90  
Lammfleisch mit Kartoffeln in scharfer Currysoße
- 184 Lamm Saag** 15,90  
Lammfleisch mit Spinat und Ingwer
- 185 Lamm Madras** 15,90  
Lammfleisch mit Kreuzkümmel, Koriander, Tamarinde, Knoblauch, Paprika und Kokosraspeln (Scharf)