

## Bier

100. Indisches Premium Lager Bier	0,33 l	4.00
101. Kölsch   Kölsch alkoholfrei	0,33 l	3.00
102. Weizenbier   Weisenbier alkoholfrei	0,5 l	4.00
103. König Pilsener	0,33 l	4.00

## Alkoholfreie Getränke

108. Mineralwasser – mit oder ohne Kohlensäure	0,2 l	2.20
109. Fanta <sup>6</sup>	0,2 l	2.50
110. Coca Cola <sup>1,12,13,15,18</sup> / Zero <sup>1,12,13,15</sup>	0,2 l	2.50
111. Ginger Ale <sup>1</sup> / Tonic Water <sup>16</sup>	0,2 l	3.00
110. Orangensaft / Apfelsaft	0,2 l	3.00
113. Apfelschorle	0,2 l	3.00
114. Mangosaft   Mangoschorle	0,2 l	3.30
115. Lassi <sup>G</sup> – salziges Joghurt-Getränk	0,2 l	2.90
116. Mangolassi <sup>G,12</sup> – Joghurt-Getränk mit Mango	0,3 l	3.90
117. Nimbu Pani – erfrischendes Limettengerränk	0,3 l	3.50

## Heiße Getränke

118. Chai <sup>G</sup> – ind. Schwarztee mit Milch		3.00
119. Adrakwali Chai <sup>G</sup> – ind. Schwarztee mit Milch und Ingwer		3.20
120. Schwarztee		2.50
121. Fresh Ginger Mint Tea – Frischer Ingwer-Minz Tee		3.20
122. Grüner Tee		2.50
123. Kamillentee		2.50

## Whiskey | Cognac

141. Johnnie Walker Red Label	2 cl	4.00
142. Johnnie Walker Black Label	2 cl	6.00
143. Jim Beam	2 cl	4.00
144. Ballantines	2 cl	4.00
141. Dimple	2 cl	6.00
146. Chivas Regal	2 cl	6.00
141. Remy Martin	2 cl	6.00

## Spirituosen

150. Asbach Uralt	2 cl	3.00
156. Old Monk – Indischer Rum	2 cl	3.00

## Shots

151. Wodka	2 cl	3.00
154. Indischer Mango-Schnaps	2 cl	3.00
155. Tequila	2 cl	2.50
156. Jack Daniels	2 cl	4.00

**Sie feiern – Wir kümmern uns ums Essen!**

Wir informieren Sie gern über unseren Catering-Service  
oder Feiern in unserem Haus.

## BHASIN Restaurant

Thumbstraße 1 • 51103 Köln-Kalk  
0221 560 94 331 • info@bhasin.de

 [www.bhasin.de](http://www.bhasin.de)   @bhasin.de

Bitte unterstützen Sie uns mit Ihrer  
Bewertung auf **Google** und **Tripadvisor**.



### Allergene

A - enthält glutenhaltige/s Getreide oder daraus gewonnene Erzeugnisse | A.1 - Weizen | A.4 - Hafer | B - Krebstiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse | C - Eier oder daraus gewonnene Erzeugnisse | D - Fische oder daraus gewonnene Erzeugnisse | E - Erdnüsse oder daraus gewonnene Erzeugnisse | G - Milch oder daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | H - Schalenfrüchte/Nüsse oder daraus gewonnene Erzeugnisse | K - Sesamsamen oder daraus gewonnene Erzeugnisse | L - Schwefeldioxid oder Sulfite

### Zusatzstoffe

1 - Farbstoffe | 3 - Nitritpökelsalz | 4 - Nitrat | 6 - Antioxidationsmittel | 7 - Geschmacksverstärker | 8 - geschwefelt | 11 - Phosphat | 12 - Süßungsmittel | 15 - Koffein | 16 - Chinin | 18 - Säuerungsmittel | 19 - Stabilisatoren | 20 - Eiweiß | 21 - Milcheiweiß | 22 - Stärke

# BHASIN

INDIAN CUISINE SINCE 1986

Seit 1986 in Köln

## Speisekarte



**Satpal Singh Bhasin**

1986 der erste indische Gastronom in Köln

### Soups – Suppen

- 1. **Chicken soup** A,G – hausgemachte Hühnersuppe 6.90
- 2. **Lentil soup** A,G – hausgemachte Linsensuppe 6.90

### Starters – Vorspeisen

Alle Vorspeisen auf Wunsch mit veganem Dip

- 7. **Pakoras** – (3 St.) Linsenmehlteig | Zwiebeln 5.90
- 8. **Samosas** A – (2 St.) pikante Teigtaschen | Kartoffeln | Erbsen 5.90
- 9. **Fresh Salad** G – Tomaten | Gurken | rote Zwiebeln | Paneer + 3.50 | Chicken + 3.90 | Prawn + 4.90 9.00
- 10. **Papadam** (2 St.) – Knuspriges Brot aus Linsenmehl | Chutneys 3.90

### Chutney – Dip-Sorten

- 13. **Raita** G – Joghurt | Gurken | Tomaten | Kräuter 3.50
- 14. **Yoghurt Chutney** G – Joghurt mit minze und Gewürzen 1.90
- 15. **Fresh Mint Chutney** – hausgemachtes Minz-Dip 1.90
- 16. **Imli Chutney** – hausgemachter Tamarinden-Dip mit Gewürzen 1.90
- 17. **Mango Chutney** – in süßem Dip eingelegte Mango 1.90
- 18. **Mixed Pickle** J,18 – Gemüse | Gewürze | Senföl 1.90

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert

### Tandoori-Specialities – gegrillte Tandoori Spezialitäten

Ohne Soße, serviert mit Joghurt Chutney

- 20. **Tandoori Chicken** G,1 – gegrilltes halbes Hähnchen mit Knochen 13.90
- 21. **Chicken Tikka** G,1 – gegrilltes Hähnchenfilet | rote Zwiebeln 14.90
- 22. **Prawn Tikka** – gegrillte Riesengarnelen 16.90
- 23. **Tandoori Fish** G,1 – gegrillter Fisch | rote Zwiebeln 14.90
- 24. **Tandoori Khazana** D,G,1 – Prawn Tikka | Chicken Tikka | Tandoori Fish 20.50
- 25. **Paneer Tikka** G,1 – gegrillter Hüttenkäse | Paprika | Zwiebeln 14.90

### Fish Specialities – Fisch Spezialitäten

- 31. **Fish Curry** D,G,1 – Fisch | indische Currysoße 16.90
- 32. **Prawn Curry** B,G – Riesengarnelen | indische Currysoße 18.90
- 33. **Prawn Masala** B,G – Riesengarnelen | Zwiebeln | Tomaten | Masala 18.90

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

### Chicken Specialities – Hähnchen Spezialitäten

- 36. **The Traditional Butter Chicken** G,1,12 – gegrilltes Hähnchenfilet in speziellem Tomatencurry mit Kräutern 16.90
- 37. **Chicken Tikka Masala** G,1 – Hähnchenfilet | Zwiebeln | Masala-Soße 16.90
- 38. **Chicken Curry** G – Hähnchenfilet | indische Currysoße 16.50
- 39. **Chicken Saag** G,1 – Hähnchenfilet | Spinat 16.50
- 40. **Chicken Sabzi** G,1 – Hähnchenfilet | Bohnen | Blumenkohl | Karotten | Erbsen 16.50
- 41. **Chicken Mushroom** G,1 – Hähnchenfilet | Champignons | Currysoße 16.50
- 43. **Chicken Vindalu** G,1 – Hähnchenfilet | Kartoffeln | scharfe Currysoße 16.50
- 44. **Chicken Karahi** G,1 – Hähnchenfilet | Zwiebeln | Paprika 16.50
- 44. **Mango Chicken** G,1 – Hähnchenfilet | Mango | Zwiebeln | indische Currysoße 16.50

### Lamb Specialities – Lamm Spezialitäten

- 46. **Lamb Curry** G – Lammfleisch | indische Currysoße 17.90
- 47. **Lamb Masala** G,1 – Lammfleisch | Zwiebeln | Masala-Soße 17.90
- 47. **Lamb Saag** G – Lammfleisch | Spinat | Kräuter | Gewürze 17.90
- 48. **Lamb Sabzi** G – Lammfleisch | Bohnen | Blumenkohl | Karotten | Erbsen 17.90
- 49. **Lamb Mushroom** G – Lammfleisch | Champignons | Currysoße 17.90
- 50. **Lamb Vindalu** G – Lamm | Kartoffeln | scharfe Currysoße 17.90
- 51. **Lamb Karahi** G – Lammfleisch | Zwiebeln | Paprika 17.90

### Special Menues – Spezielle Menüs

Menüs werden nur im Haus serviert

- 53. **Thali Shakahari** G,J,18 – veg. Menüteller: Alu Gobi | Sabzi | Daal Fried | Raita | Papadam | Pickle | Halwa | Reis 18.90  
auf Wunsch auch vegan
- 54. **Thali Maasahari** G,J,18 – Menüteller mit Lamm- und Chicken Curry | Alu Gobi | Raita | Papadam | Pickle | Halwa | Reis 20.90

### Biryanis – Basmatireis-Gerichte

Ohne Soße, serviert mit Joghurt Chutney

- 55. **Vegetable Biryani** G – mit Hüttenkäse | Paprika | Erbsen 14.90
- 56. **Chicken Biryani** G – mit Hähnchenfilet 15.90
- 57. **Lamb Biryani** G – mit Lammkeule 16.90
- 58. **Prawn Biryani** G – mit Riesengarnelen 17.90
- 59. **Extraportion Basmatireis** 2.50

### Vegetarian Specialities – Vegetarische Spezialitäten

- 62. **Shahi Paneer – The Traditional** G,12 – Hüttenkäse in Tomatencurry mit Kräutern 15.90
- 63. **Paneer Masala** G – Hüttenkäse | Zwiebeln | Masala-Soße 15.90
- 64. **Mattar Paneer** G – Hüttenkäse | Erbsen | Currysoße 15.90
- 65. **Saag Paneer** G – Hüttenkäse | Spinat | Kräuter 15.90
- 66. **Karahi Paneer** G – Hüttenkäse | Paprika | Zwiebeln 15.90
- 67. **Mango Paneer Curry** G – Hüttenkäse | Zwiebeln | indische Mango-Currysoße 15.90
- 68. **Paneer Sabzi** G – Hüttenkäse | Bohnen | Blumenkohl | Karotten | Erbsen 15.90

### Vegan Specialities – Vegane Spezialitäten

- 72. **Mixed Vegetable Curry** – Bohnen | Blumenkohl | Karotten | Erbsen | Currysoße 14.90
- 73. **Vegetable Kofta** – hausgem. Gemüsebällchen | Currysoße 14.90
- 74. **Alu Gobi** – Blumenkohl | Kartoffeln 14.90
- 75. **Alu Mattar** – Erbsen | Kartoffeln | Currysoße | Knoblauch 14.90
- 76. **Chana Masala** – Kichererbsen mit Zwiebeln | Masala-Soße 14.90
- 77. **Daal Fried** – indisches Linsencurry mit Ingwer 14.90

### Tandoori Nan – frisches Tandoori Brot

- 80. **Roti** A,1 – Vollkornbrot gebacken im Tandoor 2.90
- 81. **Lachha Parantha** A,1,G – geschichtetes Vollkornbrot | Butter 3.00
- 82. **Nan** A,1 – Weißmehlbrot 2.90
- 83. **Butter Nan** A,1,G – Weißmehlbrot | Butter 3.00
- 84. **Garlic Nan** A,1,G – Weißmehlbrot | Knoblauch 4.00
- 85. **Paneer Nan** A,1,G – Weißmehlbrot mit hausgem. Hüttenkäse | Zwiebeln 4.00
- 86. **Chilli Nan** A,1,G – Weißmehlbrot | Chilli | scharf 4.00

### Dessert – Nachtisch

- 90. **Gulab Jamun** A,G,1,12 – Milchteigbällchen | Sirup | Kardamom 4.90
- 91. **Halwa** A,G,H,1,12 – Grieß | Weißmehl | Zucker | Kokos | Mandeln 4.90
- 93. **Mango Kulfi** G,12 – indisches Mango-Eis | Kokos | Mandeln 4.90